

- PALOMITAS ACHOCOLATADAS -



INGREDIENTES

- 2 TAZAS DE PALOMITAS NATURALES
- ½ TAZA DE COCOA POSTRELICIOSO
- ¼ DE TAZA DE ACEITE DE COCO
- AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO AL GUSTO

PROCEDIMIENTO

1. EN UN BOWL MEZCLA EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO, EL ACEITE DE COCO Y LA COCOA POSTRELICIOSO HASTA OBTENER UNA SALSA DE CHOCOLATE.
2. BAÑA LAS PALOMITAS CON ESTA MEZCLA.
3. ADORNA CON CONFETIS DE COLORES O TUS TOPPING FAVORITOS.