- Fantasmas de palomitas glaseadas -

INGREDIENTES

½ bolsa de palomitas naturales para microondas

10 bombones blancos grandes

½ barra de mantequilla (45 g)

½ taza de Azúcar Glass Postrelicioso

Un chorrito de agua o leche

Ojos de dulce

PROCEDIMIENTO

1. Derrite la mantequilla, puedes hacerlo en una olla a fuego bajo o en el microondas en intervalos de 10 segundos.

2. Agrega los bombones en el mismo recipiente que la mantequilla y derrítelos también. Si los derrites en la estufa procura mover constantemente para que no se peguen ni se quemen, si prefieres hacerlo en microondas caliéntalos durante 30 segundos o hasta que se derritan por completo.

3. Vierte la mezcla de bombones sobre las palomitas y revuelve lo más rápido posible para integrarlos bien.

4. Engrasa tus manos con un poco de mantequilla y forma bolitas con la masa de palomitas, colócalas en una bandeja con papel encerado.

5. En otro recipiente coloca el Azúcar Glass Postrelicioso y agrega poco a poco agua o leche hasta tener una consistencia espesa pero fluída.

6. Cubre la mitad de cada bolita de palomitas con el glaseado y coloca los ojitos.

7. Déjalas secar por aproximadamente 20 minutos.