



RECETARIO SPEANUT

PALOMITAS-CON-CACAHUATE-Y-CHILE

PALOMITAS CON CACAHUATE Y CHILE

Dulce, salado y picoso al mismo tiempo

MEDIDAS

10' **4** **5'** **5'**
TOTAL RINDE PREP FUEGO

INGREDIENTES

- 10 tazas palomitas naturales reventadas
- 1/3 taza Speanut Light
- 2 cda miel de agave
- 1 cda chile en polvo
- 1 cda jugo de limón
- ½ cdita sal
- ¼ taza cacahuates tostados

POR PORCIÓN

246 **8g** **12g** **29g** **5g**
kcal prot gras carb fib

MÉTODO

- 01 Extiende las palomitas en una charola grande, retirando los granos sin reventar.
- 02 Calienta la Speanut Light con la miel a fuego bajo hasta que quede líquida.
- 03 Fuera del fuego integra el chile, el limón y la sal.
- 04 Vierte en hilo sobre las palomitas mientras revuelves con dos cucharas.
- 05 Agrega los cacahuates y mezcla otra vez.
- 06 Extiende y deja secar 10 minutos antes de servir.

Que Light no traiga azúcar deja controlar el dulzor con la miel, y ahí está el equilibrio con el chile y el limón.

PROCEDENCIA

speakut.mx/recetas/palomitas-con-cacahuete-y-chile

Receta probada en cocina de casa.

2026-09-14 · MEXICANA · FACIL

Speanut
Crema de Cacahuete

ESCANEA



LO QUE SE APRENDE AL SEGUNDO INTENTO

- 01 Quitar los granos sin reventar antes de bañar evita el mordisco que rompe una muela.
- 02 Vierte en hilo y mueve al mismo tiempo. De golpe se forman terrones empapados.
- 03 Los 10 minutos de secado son los que devuelven el crujido.

DUDAS QUE SIEMPRE SALEN

¿Palomitas de microondas sirven?

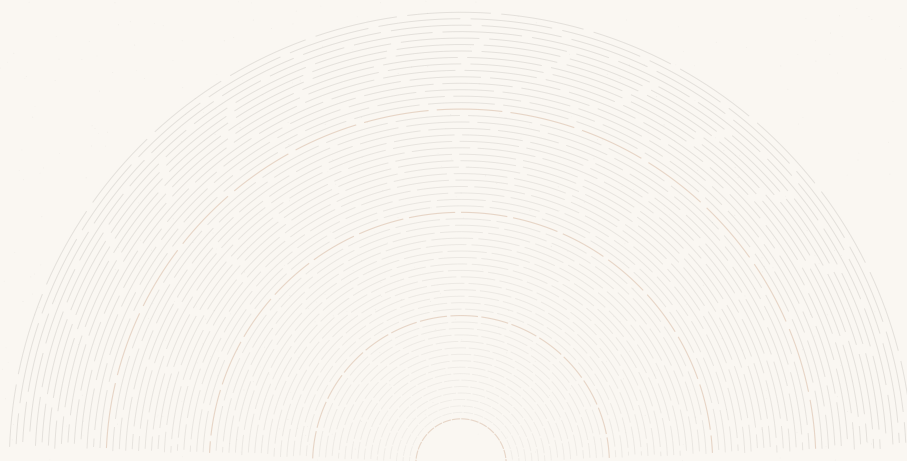
Sí, las naturales sin mantequilla. Las de sabor pelean con el chile.

¿Se pueden guardar?

Dos días en frasco hermético, aunque pierden crujido.

¿Muy picante?

Depende del chile. Con Tajín queda suave; con chile de árbol, no.



LA QUE SE USA AQUÍ

Speanut Light

speanut.mx/productos/light

Speanut
Crema de Cacahuete

¿La hiciste?

Califica la receta y dinos qué cambiarías. Se publica con tu nombre de pila.

ESCANEA

