



RECETARIO SPEANUT

PALOMITAS-CON-CARAMELO-DE-CACAHUATE

PALOMITAS CON CARAMELO DE CACAHUATE

La botana de la noche de película

MEDIDAS

10'	4	5'	5'
TOTAL	RINDE	PREP	FUEGO

INGREDIENTES

- 8 tazas palomitas ya reventadas, sin sal
- 1/3 taza Speanut Crunchy
- 2 cda aceite de coco
- al gusto stevia o 2 cda de miel
- 1 cdita extracto de vainilla
- 1/2 cdita sal de mar

POR PORCIÓN

248	7g	16g	22g	4g
kcal	prot	gras	carb	fib

MÉTODO

- 01 Extiende las palomitas en una charola grande forrada con papel encerado. Deben estar frías.
- 02 Derrite la crema de cacahuete con el aceite de coco 30 segundos en microondas y revuelve hasta que quede líquido.
- 03 Agrega la vainilla, la sal y el endulzante. Revuelve bien.
- 04 Vierte en hilo sobre las palomitas, moviendo con espátula para cubrir las parejo. No lo hagas todo de golpe en una esquina.
- 05 Refrigera 15 minutos para que endurezca. Separa con las manos y sirve.

Los trozos de Crunchy quedan pegados a las palomitas y dan mordidas de cacahuete entero. Con una crema lisa el efecto se pierde.

PROCEDENCIA

speaknut.mx/recetas/palomitas-con-caramelo-de-cacahuete

Receta probada en cocina de casa.

2026-05-30 · MEXICANA · FACIL

ESCANEA

Speanut
Crema de Cacahuete



LO QUE SE APRENDE AL SEGUNDO INTENTO

- 01 Palomitas de olla, no de microondas: las de bolsa traen mantequilla que estorba.
- 02 Con chocolate amargo derretido encima suben otro nivel.
- 03 Se conservan crujientes 3 días en frasco cerrado.

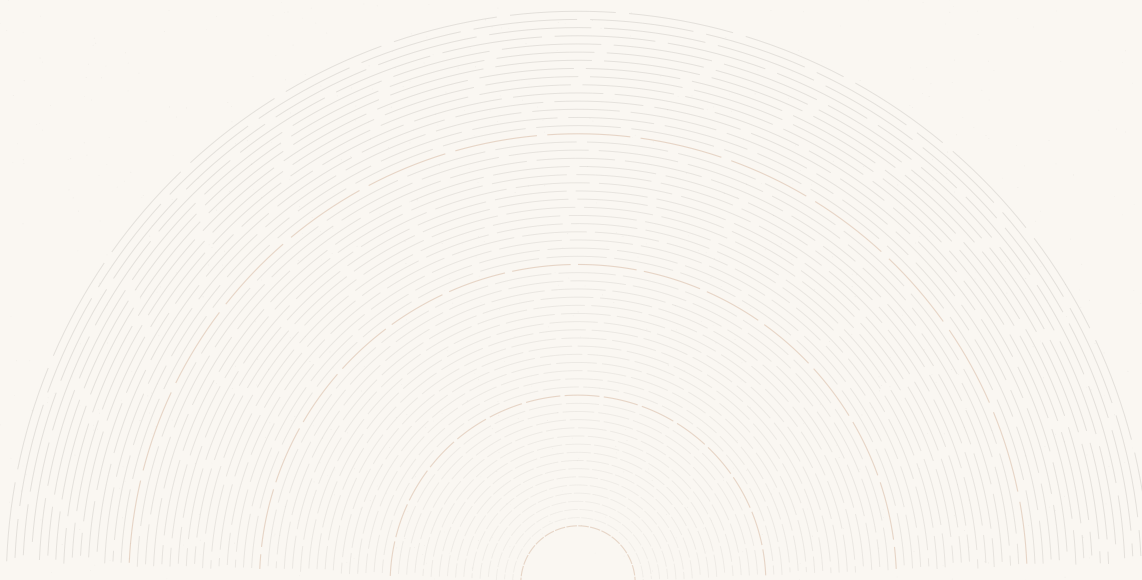
DUDAS QUE SIEMPRE SALEN

¿Por qué quedaron chiclosas?

El caramelo estaba muy caliente o las palomitas estaban tibias. Ambas frías y el caramelo tibio.

¿Sirve sin aceite de coco?

El aceite de coco es el que endurece al enfriar. Con mantequilla queda rico pero sin la costra crujiente.



LA QUE SE USA AQUÍ

Speanut Crunchy

speanut.mx/productos/crunchy

Speanut
Crema de Cacahuete

¿La hiciste?

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

ESCANEA

