

POSTRES

CABRITAS IGUAL A LAS DEL CINE



Ingredientes:

- 1/2 taza de maíz
- 1/2 taza de agua
- 1/2 taza de azúcar
- 1/3 taza de aceite neutro

Preparación

- Poner en una olla grande 1/2 taza de maíz + 1/2 taza de agua + 1/2 taza de azúcar + 1/3 taza de aceite neutro.
- Cocinar a fuego medio alto revolviendo de vez en cuando para que no se quemé.
- El agua empieza a cambiar de color de a poco, el proceso se demora un poco ¡¡¡Ten paciencia!!!
- Cuando salte la primera cabrita, tapa la olla y muévela un poco para que empiecen a explotar todas... Esto es rápido, 1 o 2 minutos y ya deberían estar todas explotadas.
- Cuando la olla esté llena, retirar del fuego y poner en un bowl, al principio parecería que están blandas... pero en pocos minutos están SÚPER crocantes, igual a la del cine.

