

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Dolcetti di pop corn e caramelle mou

di: *cozza*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

- 85 g di caramelle mou (tipo alpenliebe)
- 20 g di burro
- 1 cucchiaio di miele
- 50 g di arachidi tostate e tritate
- 25 g di pop corn pesati da cotti senza sale

PREPARAZIONE

- 1 Preparare i pop corn.



2 Tritare nel robot le caramelle ed unirle in un tegamino con il miele e il burro.



3 Mettere sul fuoco bassissimo e far sciogliere tanto da farlo diventare una crema vellutata, attenzione a non farlo mai sobbollire.



4 Unire, ora, le arachidi e i pop corn.



5 Amalgamare un po' col cucchiaino di legno e poi con le mani, ne risulterà un composto così.



6 Prendere i pirottini più piccoli e formare, con il composto, delle palline.

Ed eccoli pronti per essere serviti.



