

# Palomitas con Caramelo

## Ingredientes:

- 1 taza de azúcar moreno
- 1/2 taza de jarabe de maíz Karo
- 1/2 taza de mantequilla
- 1/4 cucharadita sal
- 1/2 cucharadita bicarbonato de sodio
- 1 cucharadita extracto de vainilla
- 16 tazas de palomitas de maíz



## Instrucciones:

- En una cacerola mediana, derrite el azúcar moreno, el jarabe de maíz, la mantequilla y la sal, revolviendo constantemente.
- Deja hervir a fuego medio durante 5 minutos y retira del fuego.
- Agrega el bicarbonato de sodio y la vainilla.
- Vierte sobre las 16 tazas de palomitas de maíz ya hechas y envuelve para cubrir las palomitas uniformemente con la mezcla
- Deja enfriar, el contenido estará caliente y pegajoso. ¡Disfrútalo!