



# Rocas de palomitas con chocolate blanco

aproximadamente 1 - 2 raciones



Nivel fácil

hasta 10 Min.



## Instrucciones:

### Utensilios:

Sartén

olla

bol

Papel de horno

### Para las palomitas:

80 g maíz

100 g chocolate blanco

### Para la decoración:

1 bote de Decomagia Fantasía Dr.

Oetker

1 bote de Decomagia Rosa Dr.

Oetker

1 bote de Decomagia Chocolate Dr.

Oetker

## Palomitas:

- 1 Cubrir el fondo de una sartén antiadherente con un poco de aceite y calentar.
- 2 Una vez caliente, echar los granos de maíz formando una sola capa y tapar dejando un hueco para que salga el vapor.
- 3 Cuando comiencen a abrirse, bajar la temperatura a fuego bajo para evitar que se quemen antes de abrirse.
- 4 Retirar y dejar enfriar en tres boles. También es posible utilizar palomitas de microondas.

## Cobertura:

- 5 Derretir al baño maría el chocolate con cuidado para no introducir agua en el chocolate. Remover hasta que se derrita por completo.

## Rocas de palomitas:



©Dr. Oetker Ibérica S.A. · 08028 Barcelona - España · [www.oetker.es](http://www.oetker.es) E-Mail: [servicio.consumidor@oetker.es](mailto:servicio.consumidor@oetker.es) · Tel: 902886322



- 6 Verter el chocolate derretido a los boles con palomitas y añadir los toppings.
- 7 Remover hasta que todas estén impregnadas.

### Decoración:

- 8 Con dos cucharas, formar bolitas y colocarlas sobre papel de horno.
- 9 Espolvorear el resto de toppings sobre las rocas de palomitas y dejar enfriar 15 minutos en la nevera.

