

# Caramelos de maíz



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 25min , Número de porciones: 2

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/caramelos-de-maiz>

## Preparación

Derretir los caramelos de maíz en el microondas a temperatura máxima por 1 minuto. Revuelva y cocine en intervalos de 15 segundos hasta que se derrita, revolviendo después de cada intervalo. Agregar la manteca de maní. Extienda la mezcla en un molde forrado con papel de 8x8. Dejar enfriar completamente. Cortar en cuadrados. Sumerja los cuadrados en chocolate cobertura derretido. Colocar sobre papel manteca para solidificar.



## Ingredientes

- 500 grs. Caramelos de maíz
- 500 grs. Manteca de maní
- 500 grs. Chocolate cobertura

## Categorías

Cumpleaños, Día Especial, Todo el año, Económico, Cereales, pastas y arroz, Lácteos y huevos, Exótica, Rápida, Ingrediente extra, Para/con niños, Dulces