

MOUNSTRUOS DE POPOROPS DULCES

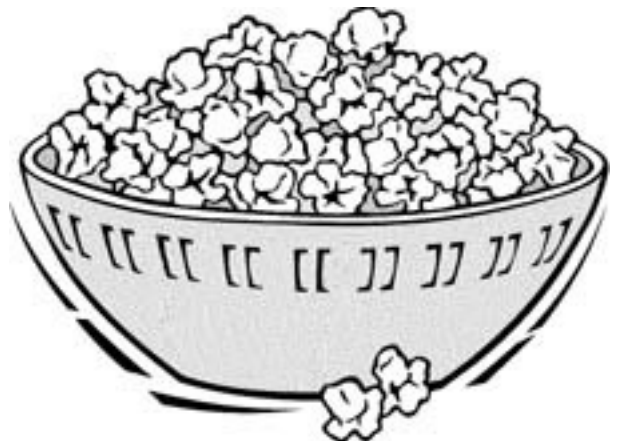
ORGANIZAR INGREDIENTES Y UTENSILIOS

Ingredientes:

- 2 bolsas de poporops para microondas, natural (12 tazas ya cocido)
- ¼ taza azúcar morena
- 10-oz. de mini marshmallows
- ½ barra de mantequilla, y adicional para untarse en las manos para formar las pelotas
- Anicillos o dulces miniatura

Utensilios:

- 1 olla grande
- 1 paleta de madera
- 1 tazón para mezclar los poporops y los marshmallows
- bandeja o rejilla
- 1 plato pequeño para derretir el chocolate



INSTRUCCIONES:

1. En una olla grande, a temperatura medio-baja, derretir la mantequilla. Agregar el azúcar morena y derretir junto con la mantequilla, esto demorará 1-2 minutos.
2. Agregar los marshmallows, revolviendo constantemente hasta que se derritan.
3. Retirar la olla de la estufa, y agregar los poporopos reventados, mezclando muy bien hasta que quede todo completamente mezclado.
4. Rápidamente, agregar el dulce que hayan escogido, ya sean anicillos o cualquier otro. Pueden agregar tanto como quieran.
5. Untar un poco de mantequilla a sus manos, agarrar un poco de la mezcla para formar pelotas, más o menos del tamaño de una pelota de tenis. Colocar las pelotas en una bandeja o rejilla para hornear y dejar que se enfríen, más o menos 15 minutos.
6. Mientras tanto, derretir 1 oz de chocolate semi-dulce, y con cuidado utilizarlo para pegar los ojos en cada pelota de poporopos. Dejar que el chocolate se endurezca antes de servirlos, sólo tomara un momento.