

Crujientes de caramelo con Werther's Original

Ingredientes

- 3 cucharadas de leche
- 75 g de mantequilla
- 36 unidades (unos 306 g) de Caramelo Blando Werther's Original
- 358 g de cereales tipo copos de maíz

Tiempo de preparación

- 10 minutos

Cantidad

- 24 unidades



www.werthers-original.es

Paso a paso

- 1.** Poner la leche y la mantequilla en un cazo a fuego lento hasta que la mantequilla se derrita.
- 2.** Poner los caramelos en el cazo y remover hasta que se derritan por completo.
- 3.** Añadir los copos de maíz y mezclar hasta que estén completamente cubiertos por el caramelo.
- 4.** Sobre papel de horno colocar una cucharada de la mezcla para cada crujiente.
- 5.** Dejar enfriar durante 30 minutos.

Consejo

- Los crujientes de caramelo están listos para degustar.