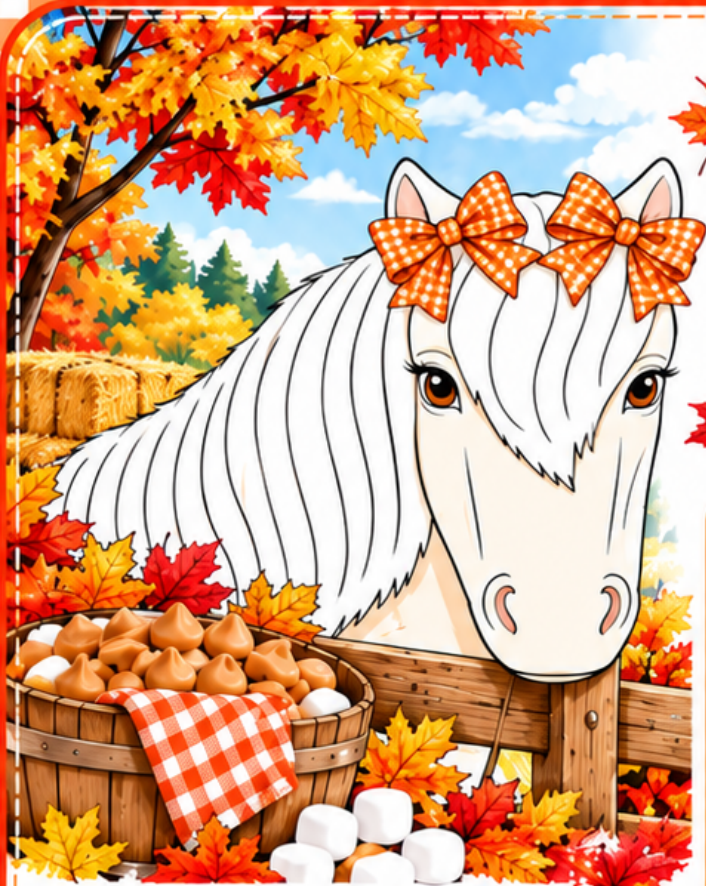


Los Montoncitos de Caramelo de Penny



Ingredientes:

- 1 lata grande de fideos Chow Mein
- 1 bolsa de 12 oz de chispas de caramelo
- 1 bolsa de 8 oz de mini malvaviscos
- 3 cucharadas de mantequilla
- Papel encerado

Instrucciones:

1. En una cacerola mediana, pídele a un adulto que te ayude a derretir las chispas de caramelo y la mantequilla juntas.
2. Cuando se hayan derretido, agrega y mezcla los fideos Chow Mein y los malvaviscos. ¡Ten cuidado! ¡Estará muy caliente!
3. Extiende papel encerado sobre una bandeja para galletas.
4. Usa dos cucharas para formar pequeños montoncitos sobre el papel encerado.
5. Ponlos en el refrigerador durante 30 minutos para que se enfrien y ¡disfruta!

