米花糕配方

尝试制作这个美味的粘性配方。

你会需要一些配料。在开始之前准备好这些配料。

- 3汤匙黄油
- 4杯微型棉花糖或者40颗正常大小的棉花糖
- 6杯爆米花

如何做?

1. 准备一个大小为9" x 11"的烤盘。用黄油涂抹烤盘侧边和底部，这样米花糕就不会粘在烤盘上。
2. 准备一个大深平底锅。加入3汤匙黄油。在炉面上，用低温并将黄油融化。
3. 把棉花糖放入平底锅里。搅动，直至全部融化。
4. 将深平底锅从火上挪开。
5. 将爆米花加入到混合物中。搅拌，直到所有的东西全部混合在一起。
6. 搅拌好后，将粘性混合物铺到烤盘里面。它会变得很粘。
7. 待米花糕完全冷却， 然后切成小块。与你的家人朋友一起享受。

对小朋友的友情提示!

切记，炉面和深平底锅会很烫。 在它们旁边时要小心。听帮助你的大人的话。

你知道吗?

1 tbsp = 1汤匙

1 tsp =1茶匙

安全提示:

小朋友们：仅在成人的帮助下操作。

成人：按照这个食谱操作时，细心保护好小朋友，特别是当他们在烤箱或者火炉旁时。