



FLAVORED POPCORN FOR ALL OCCASIONS

You need a bag or two of microwave popcorn, or make your own! You also need a stick of butter as your base. What other flavor could you add?

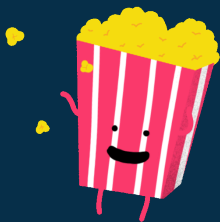
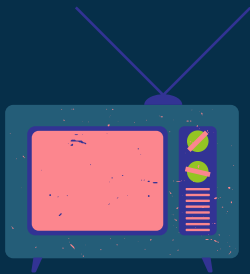
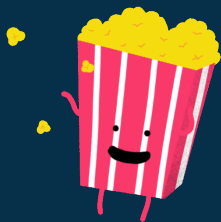
Movie Style = Melt 1 stick butter toss with hot popcorn. Add 2 teaspoons salt.

Ranch = Melt butter with a 1-ounce packet of ranch seasoning mix; toss on hot popcorn. Optional, add 2 tablespoons chopped chives. Season with a sprinkle of salt.



Cheddar Cheese = Melt butter and toss into the hot popcorn. Add 1/4 cup of shredded cheddar cheese on top and mix.

Cinnamon Toast = In a bowl of melted butter add two teaspoons of granulated sugar and ground cinnamon. Mix and toss into the hot popcorn.





PALOMITAS CON SABOR PARA TODAS LAS OCASIONES

Necesitas una bolsa o dos de palomitas. También necesitas una barra de mantequilla como su base. ¿Qué otros sabores puedes agregar?

Como las del cine = Derrite 1 barra de mantequilla y agrega a las palomitas calientes. Agregue 2 cucharaditas de sal.

Ranch = Derrita la mantequilla con un paquete de sazón de ranch agrega a las palomitas de maíz calientes. Opcional, agregue 2 cucharadas de cebollino picado. Sazonar con sal.



Queso cheddar= Derrita la mantequilla y mezcle con las palomitas de maíz. Agregue 1/4 taza de queso cheddar rallado encima y mezcle.

Canela= En un tazón con mantequilla derretida agregue dos cucharaditas de azúcar granulada y canela molida y mezcala. Echar la mezcla sobre las palomitas de maíz.

