Crunchy Caramel Snack Mix

2 boxes of Dulce de Leche Girl Scout Cookies®

**Ingredients**

·  8 cups broken salted

pretzels

·  20 cups popped popcorn

·  4 cups dry roasted peanuts

·  3 cups brown sugar

·  3/4 cup light corn syrup

·  1-1/2 cups butter

·  1 teaspoon salt

·  1 teaspoon baking soda

·  2 teaspoons vanilla extract

·  2 boxes of Dulce de Leche

Girl Scout Cookies, broken

into small pieces

**Directions**                                                         Yields 30 servings

1. Place the pretzels, popcorn, peanuts and broken pieces of Dulce de Leche

cookies into a large paper bag or, if you have one, a very large bowl. Set aside.

2. In a saucepan over medium heat, combine the brown sugar, corn syrup and

butter. Cook, stirring to melt the butter and dissolve the sugar, until the mixture comes

to a boil.

3. Once the mixture is at a full boil, continue to cook for 5 minutes, stirring constantly.

4. Remove from the heat, and stir in the salt, vanilla and baking soda. The mixture will

foam up when you add the soda, so use a long spoon to stir.

5. Immediately pour the sugar mixture over the popcorn and pretzels in the bag.

6. Shake until evenly coated.

**Optional**

For a crispier treat, boil the sugar mixture longer, or bake the finished mix on a cookie

sheet in the oven at 350 degrees for about 10 minutes.

Crunchy Caramel Snack Mix

