

PIPOCA DE LEITE NINHO GOURMET FÁCIL E DELICIOSA PARA ACOMPANHAR AQUELE FILME

INGREDIENTES

1 xícara de chá de milho para pipoca

1 xícara de chá de leite ninho

1/2 xícara de chá de óleo

1 xícara de chá de açúcar

1 xícara de chá de água

MODO DE PREPARO

Misture o milho, o óleo, o açúcar e a água em uma panela comum grossa.

Leve ao fogo alto, mexendo sem parar até a pipoca começar a estourar (cerca de 15 minutos).

Então abaixe o fogo e tampe a panela. Sacuda a panela pelos pegadores, de vez em quando, para misturar bem.

Desligue o fogo quando perceber que os estouros estão com intervalos maiores de 5 segundos.

Transfira a pipoca para uma tigela e misture o leite ninho.

Sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/17039-pipoca-de-leite-ninho-gourmet-facil-e-deliciosa-para-acompanhar-aquele-filme.html>