

PIPOCA GOURMET CHOCONINHO

INGREDIENTES

1 xícara de milho de pipoca

1/2 xícara de açúcar

1/2 xícara de água

1/2 xícara de óleo

1 colher (sopa) bem cheia de achocolatado em pó ou chocolate em pó

1 e 1/2 colher de leite em pó

MODO DE PREPARO

Junte o milho, o açúcar, a água e o óleo em uma panela e leve ao fogo alto

Mexa até levantar fervura e a água toda evaporar

Esse processo deve levar um pouco mais de 5 minutos

Quando o primeiro milho estourar baixe o fogo e acrescente o achocolatado, mexa ligeiramente e tampe a panela

Faça movimentos na panela, sacudindo em curtos intervalos enquanto o milho estoura

Quando entre um estouro e outro demorar mais que 5 segundos é necessário desligar o fogo

Para finalizar, acrescente o leite em pó ainda na panela com a pipoca quente, para poder grudar

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/6974-pipoca-gourmet-choconinho.html>