

PIPOCA DOCE NA PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

- 6 colheres (sopa) de milho para pipoca
- 5 colheres (sopa) de óleo
- 4 colheres (sopa) de água
- 4 colheres (sopa) rasas de açúcar
- 1/2 colher (sopa) de achocolatado em pó

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo baixo todos os ingredientes em uma panela de pressão sem a borracha de vedação da tampa (para não pegar pressão)

Depois de 10 minutos ela começa a pipocar

Balance a panela tampada

Faça movimentos circulares e virando de cima pra baixo rapidamente

Até que não escutar nenhum barulho do pipocado

Normalmente o tempo para desligar o fogo depois que começa a pipocar é de 5 minutos

Lembre de tirar a borracha de vedação da tampa da panela

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/7985-pipoca-doce-na-panela-de-pressao.html>