

BARRINHA DE PIPOCA

INGREDIENTES

- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de água
- 2 colheres (sopa) de Glicose Yoki
- 2 colheres (sopa) de Amendoim Yoki
- 120 g Pipoca Natural Yoki estourada

MODO DE PREPARO

Para fazer sua barra doce de pipoca caramelada com amendoim, leve o amendoim ao forno preaquecido a 180° C por 30 minutos, até torrar

Após esfriar, para descascar o amendoim, esfregue

É hora de aprender a fazer o caramelo para a pipoca e o amendoim

Retire a calda do fogo e junte o amendoim reservado e a pipoca

Misture até que a pipoca e o amendoim fiquem envolvidos pela calda

Coloque em uma forma 28 x 18 cm, espalhe a pipoca e pressione com um rolo de macarrão

Deixe esfriar e corte em barrinhas ou em quadrados sua receita de pipoca gourmet com amendoim

Pronto, agora você já sabe como fazer pipoca caramelada em barra com amendoim

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/805-barrinha-de-pipoca.html>