

PIPOCA DE ALHO

INGREDIENTES

2 dentes de alho descascados e bem picadinhos

1/2 xicara de milho de pipoca

um pouco de óleo

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Primeiramente picaremos o alho e reservaremos em um recipiente.

Depois colocamos o milho de pipoca, o óleo e o sal em uma pipoqueira ou panela.

Deixamos a panela com as coisas esquentarem ate quase começar a estourar.

Depois que o milho ficar bem branco quase estourando, colocamos o alho bem picado na panela, mexemos e deixamos estourar.

Deixe esfriar e saboreie a vontade!

(Os alhos queimados depois da pipoca estourar ficam uma delicia de comer junto da pipoca).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13181-pipoca-de-alho.html>