

PIPOCA DOCE SEM PIPOQUEIRA (QUASE INFALÍVEL)

INGREDIENTES

1/2 xícara (chá) de milho de pipoca

2 colheres (sopa) de óleo

1 xícara (chá) de açúcar

1/3 xícara (chá) de água

MODO DE PREPARO

Prepare a pipoca da maneira convencional e reserve.

Em uma panela grande (o suficiente para sobrar um bom espaço quando colocar a pipoca), misture a água e o açúcar.

Leve a panela ao fogo (médio para baixo) e espere o açúcar derreter. Nesse meio-tempo, se possível, evite mexer o caramelo, pois pode cristalizar. Mas preste atenção para que ele não queime.

Garanta que o açúcar esteja totalmente derretido e, assim que isso acontecer, despeje toda a pipoca na panela, misturando com o auxílio de uma colher grande.

Quando não houver mais caramelo no fundo da panela, retire-a do fogo e coloque a pipoca em um recipiente não plástico. Sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13933-pipoca-doce-sem-pipoqueira-quase-infalivel.html>