

PIPOCA DE CHOCOLATE COM LEITE EM PÓ

INGREDIENTES

milho para pipoca

azeite para estourar a pipoca

7 colheres (sopa) de achocolatado

4 colheres (sopa) açúcar

1 colher (sopa) margarina (tanto faz com ou sem sal)

1/2 xícara (chá) de leite

leite em pó a gosto

MODO DE PREPARO

Estoure a pipoca da maneira preferida, na panela com óleo ou na pipoqueira.

Reserve a pipoca.

Para a calda, misture todos os outros ingredientes: achocolatado em pó, açúcar, margarina, leite e coloque em fogo baixo, mexendo sempre até ficar com consistência cremosa.

Depois de pronta, jogue a calda por cima da pipoca.

Não se preocupe em murchar a pipoca. Ela secará e ficará crocante.

Antes que esfrie, polvilhar leite em pó por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15827-pipoca-de-chocolate-com-leite-em-po.html>