

PIPOCA COM CARAMELO SALGADO

INGREDIENTES

- 4 colheres (sopa) de óleo
- 1/2 xícara de pipoca
- 1 xícara de açúcar
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 pitada de sal
- 1 colher (chá) de bicarbonato

MODO DE PREPARO

Em uma panela média, aqueça o óleo, acrescente a pipoca e espere até que estoure completamente. Reserve em um recipiente.

Leve uma panela ao fogo e derreta o açúcar até caramelizar.

Acrescente a manteiga e a pitada de sal, desligue o fogo.

Por último, acrescente o bicarbonato e mexa bem.

Despeje o caramelo sobre a pipoca mexendo para que incorpore em todas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17034-pipoca-com-caramelo-salgado.html>