

PIPOCA DOCE E SALGADA

INGREDIENTES

- 1 colher (chá) de sal
- 1/2 xícara de milho para pipoca
- 1/4 de xícara de açúcar
- 3 colheres (sopa) de óleo

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande com tampa, coloque o milho e o óleo.

Tampe e aqueça em fogo alto, sacudindo a panela com frequência.

Observe com atenção: assim que ouvir o primeiro grão estourar, retire do fogo.

Com cuidado e muito rapidamente, retire a tampa e adicione o açúcar e volte a tampar.

Retorne a panela ao fogo, sacudindo com frequência, enquanto o milho estoura até que o intervalo entre o estouro de 2 grãos demore alguns segundos.

Retire do fogo e deixe descansar por 2 minutos, até que o milho termine de estourar.

Transfira para uma travessa grande, tempere com sal a gosto e misture.

Sirva imediatamente ou espere esfriar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18752-pipoca-doce-e-salgada.html>