PIPOCA CARAMELIZADA COM CHOCOLATE

INGREDIENTES

1/4 de xícara de milho de pipoca

5 colheres de açúcar (bem cheia, de preferência o mascavo)

3 colheres achocolatado (pode ser também choc. em pó)

25 ml de água

MODO DE PREPARO

PIPOCA SEM ÓLEO:

Pipoca sem óleo:Esquente uma panela de pressão por uns 4 minutos em fogo alto (sem a tampa de pressão).

Com a panela quente, abaixe o fogo para 180º C e coloque o milho de pipoca.

Mexa os grãos sem parar com uma colher até que alguns comecem a estourar.

Ao começar a estourar, pegue uma tampa, tampe a panela (que não seja a da própria panela) e deixe que o restante dos grãos estourem.

Depois de estourados os grãos, desligue o fogo e reserve a pipoca, com a tampa na panela.

COBERTURA CARAMELIZADA:

Cobertura caramelizada:Coloque em uma panela o açúcar com o achocolatado e a água, misturando-os bem.

Leve-os ao fogo médio, mexendo sem parar até que a mistura comece a borbulhar.

Após borbulhar o caramelo, continue revirando por 5 minutos.

CARAMELIZANDO A PIPOCA:

Caramelizando a pipoca:Feito o caramelo, desligue o fogo e despeje a mistura caramelizada (rapidamente) em uma vasilha grande (assadeira grande, de pão, por exemplo).

Com o caramelo na assadeira, despeje a pipoca de uma vez e mexa sem parar.

Misture bem, com auxílio de uma colher, o caramelo com a pipoca, até que todo o caramelo esteja envolto em todos os grãos estourados.

Deixe esfriar para secar o caramelo por uns 10 minutos.

Depois de fria, a pipoca caramelizada vai estar crocante, aí é só separar com as mãos e comer.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19875-pipoca-caramelizada-com-chocolate.html