

PIPOCA CARMELADA ASSADA

INGREDIENTES

120 g de milho de pipoca
4 colheres (sopa) de óleo
100 g de manteiga
140 g de açúcar
1/4 xícara (chá) de mel
1 colher (café) de sal
1 colher (café) de bicarbonato de sódio
1 colher (chá) de baunilha
manteiga para untar

MODO DE PREPARO

CARAMELO:

Caramelo: Coloque em uma panela com fogo baixo, a manteiga.

Ao derreter, adicione o açúcar e o mel.

Quando levantar fervura, sempre mexendo, aguarde mais 3 minutinhos e desligue o fogo.

Com o fogo desligado, adicione o sal, o bicarbonato e a baunilha, mexa até se misturar.

Na travessa untada, coloque a pipoca e o caramelo por cima, mexa bem até o caramelo se espalhar.

Ligue o forno, aguarde esquentar, e coloque a pipoca por 30 minutos, sendo que de 10 em 10 minutos você retira a pipoca e mexe para que o caramelo se espalhe.

Logo após os 30 minutos, aguarde esfriar e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21330-pipoca-caramelada-assada.html>