CARAMELO SALGADO COM CREME DE PIPOCA

INGREDIENTES

200 ml de leite

300 ml de creme de leite

140 g de pipoca

2 folhas de gelatina

4 colheres (sopa) de caramelo

1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Faça um caramelo bem espesso e acrescente o creme de leite e a pitada de sal

Coloque uma pequena porção no fundo dos recipientes onde será servido e reserve

Ferva o leite e a pipoca por 1 minuto aproximadamente

Amasse a pipoca levemente

Passe por uma peneira para retirar os pedaços grandes de pipoca e acrescente a gelatina

Coloque leite em cima do caramelo

Levar para gelar por pelo menos 2 horas

Pode

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2297-caramelo-salgado-com-creme-de-pipoca.html