

A MELHOR PIPOCA DOCE DE PIPOQUEIRO

INGREDIENTES

1/2 xícara de milho para pipoca
1/2 xícara de açúcar refinado
1/2 xícara de óleo vegetal
1 colher (sopa) de leite de coco ou leite de vaca
1/4 de xícara de água
corante vermelho a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque na panela pipoqueira ou em uma panela funda todos os ingredientes.

Ligue o fogo e deixe no máximo.

Se você estiver fazendo em uma panela pipoqueira, tampe a panela e mexa até que todos os grãos estoure.

Se você estiver fazendo em uma panela normal, mexa com uma colher de preferência uma de pau até o primeiro grão estourar, depois tampe sua panela e chocalhe-a ainda no fogo, até todos os grãos estourarem.

Coloque a pipoca em um recipiente, sirva após esfriar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24338-a-melhor-pipoca-doce-de-pipoqueiro.html>