

PIPOCA DOCE COLORIDA (O SEGREDO DOS PIPOQUEIROS)

INGREDIENTES

1/4 de xícara de óleo vegetal

1/2 xícara com milho para pipoca

1/2 xícara com água (de preferência filtrada)

1/2 xícara de açúcar cristal

1 colher de sopa de leite de coco

algumas gotinhas de corante de sua preferência

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes em uma panela com o fogo na temperatura alta e mexa bem.

A pipoca vai começar a ferver, mas continue mexendo.

Quando estourar o primeiro milho, coloque a tampa da panela e, com o auxílio de um pano, mexa para não deixar nenhuma pipoca queimar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27302-pipoca-doce-colorida-o-segre-do-dos-pipoqueiros.html>