

# PIPOCA DOCE COM CANELA

## INGREDIENTES

### PIPOCA:

Pipoca: 2 colheres de sopa rasas de qualy

1 copo (requeijão) de milho para pipoca

### CALDA:

Calda: 2 colheres de sopa de açúcar

2 colheres de sopa de qualy

6 colheres de sopa de nescau

1/2 copo (requeijão) de leite

1 colher rasa de canela em pó

## MODO DE PREPARO

Estoure a pipoca na manteiga.

Em seguida, reserve em uma tigela espaçosa.

Junte todos os ingredientes da calda (menos a canela), em uma panela.

Leve ao fogo alto, até que ferva, sempre misturando.

Após, abaixe o fogo, mexa e misture a canela, até que a calda fique homogênea.

Desligue, e com uma espátula (colher ou algo que auxilie), derrame aos poucos a calda por cima da pipoca.

Após espalhar a calda por toda a pipoca, sirva.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27380-pipoca-doce-com-canela.html>