

A VERDADEIRA PIPOCA DOCE

INGREDIENTES

1 xícara de milho de pipoca

3 colheres de sopa de óleo

3 colheres de sopa de açúcar

achocolatado em pó de sua preferência ou açúcar cristal

MODO DE PREPARO

O segredo da receita está na hora de adicionar o açúcar, se preferir pode adicionar mais, fique atento(a).

Coloque na panela a pipoca com o óleo e mexa por alguns minutos.

Quando perceber que a pipoca está ficando clarinha, querendo estourar, acrescente o açúcar e mexa rapidamente para dissolver.

Tampe a panela.

Fique atento(a) pois quando a pipoca estourar, alguns caroços podem ficar presos no fundo devido ao açúcar, então, você deve sacudir a panela quando a pipoca estiver estourando, isso ajuda para que todos os caroços estourem.

Retire da panela e polvilhe o achocolatado de sua preferência ou açúcar (cristal ou refinado), você deve perceber que todas as pipocas estão meladas, isso é devido ao açúcar que derreteu e não queimou como acontece em algumas receitas.

Sirvam-se e ótimo filme.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29820-a-verdadeira-pipoca-doce.html>