

# PIPOCA CARAMELIZADA DA MÃE

## INGREDIENTES

1 xícara de milho para pipoca

2 colheres (sopa) de óleo

3 xícaras de açúcar

1 colher (café) bem cheia de bicarbonato de sódio

## MODO DE PREPARO

Em uma panela com tampa coloque o óleo e o milho da pipoca, misture.

Leve ao fogo alto até começar a estourar, mexendo de vez em quando para não queimar.

Após toda a pipoca estourar, reserve em um recipiente grande para misturar o caramelo.

Coloque em uma panela o açúcar e leve ao fogo mexendo sempre.

Quando ficar em ponto mais líquido (caramelo), acrescente o bicarbonato de sódio mexendo sem parar e vá despejando sobre a pipoca.

Misture bem para que o caramelo cubra bem a pipoca.

Para guardar, espere esfriar e coloque em sacos plásticos bem fechados.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/31629-pipoca-caramelizada-da-mae.html>