

PIPOCA CARMELIZADA 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31629-pipoca-carmelizada-da-mae.html>