

PIPOCA DOCE SIMPLES

INGREDIENTES

Milho de pipoca, sugiro o Milho de Pipoca Yoki pois é de melhor qualidade e o desperdício de milhos não estourados é menor

3 colheres de achocolatado em pó (Nescau, Toddy, ou outro que preferir)

2 colheres de açúcar

1 copo de água

2 colheres de óleo (ou proporcional a quantidade de milho que desejar utilizar)

MODO DE PREPARO

Estoure o milho e reserve, não adicione nada além do óleo e do milho na panela

Em outra panela ponha a água, o açúcar, e o achocolatado.

Leve ao fogo médio mexendo bem, até que a mistura se torne uma calda espessa levantando fervura, semelhante a calda de um pudim.

Espere esfriar um pouco e despeje com o auxílio de uma colher a calda sobre a pipoca, despejando aos poucos e caso julgue necessário mexa para que as pipocas da parte de baixo também recebam a calda.

Importante! Não despeje a calda de uma só vez sobre a pipoca, pois isso poderá murchar-la!

Feito este procedimento a pipoca já está prontinha para ser saboreada, e se por acaso você tiver coco ralado e leite condensado pode colocar também, fica idêntica aquela que o pipoqueiro das pracinhas vendem!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32359-pipoca-doce-simples.html>