

PIPOCA CARMELIZADA FEITA NO FOGÃO

INGREDIENTES

1/2 xícara de chá de milho

3 colheres de sopa de óleo de soja

2 xícaras de chá de açúcar refinado

3 gotinhas de vinagre

MODO DE PREPARO

Coloque o óleo em uma panela de alumínio grossa.

Logo após coloque o milho de pipoca e abaixe o fogo.

Aguarde estourar todo o milho, fique de olho para não queimar.

Em seguida adicione aos poucos o açúcar e as gotinhas de vinagre.

Mexa com colher de pau, sempre em fogo baixo, mexa bem para caramelizar todas. Retire da panela e coloque em uma forma.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35051-pipoca-carmelizada-feita-no-fogao.html>