

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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