

# PIPOCA CAMELIZADA AO CHOCOLATE

## INGREDIENTES

### COBERTURA:

- Cobertura:1 caixa de leite condensado
- 1 copo americano de achocolatado em pó
- 1 colher rasa de manteiga

## MODO DE PREPARO

- Aqueça a panela em fogo baixo.
- Ponha a manteiga, e deixe até que ela derreta.
- Em seguida coloque o óleo e o milho.
- Retire do fogo,quando demorar a pipocar até 5 segundos.
- Reserve.
- Em uma panela já aquecida adicione a manteiga, o achocolatado e a caixa de leite condensado.
- Mexa até que ele despegue da panela.
- Espalhe por cima da pipoca.
- E está pronto pra comer!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38909-pipoca-caramelizada-ao-chocolate.html>