

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>