

PIPOCA CARAMELIZADA 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.
Mexe até que ele despegue da panela.
Espalhe por cima da pipoca.
E está pronto pra comer!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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