

PIPOCA DE CHOCOLATE DE MICROONDAS

INGREDIENTES

4 colheres (sopa) de milho para pipoca lavado e escorrido

4 colheres (sopa) de água temperatura ambiente

4 colheres (sopa) de açúcar

2 colheres (sopa) de achocolatado Nescau 2.0

MODO DE PREPARO

Em um refratário com tampa de vidro (devido a alta temperatura que a receita atingirá não utilize outro material, mesmo que seja para uso em micro-ondas)

Misture todos os ingredientes, coloque no micro-ondas em potência máxima por aproximadamente 8 minutos.

Quando começar a estourar, reprograme por mais 2 minutos repetindo de 2 em 2 minutos se necessário (isso depende muito da potência do micro-ondas).

Neste período observe os estouros chegarem ao seu pico máximo e abra o micro-ondas a qualquer momento quando cessarem os estouros, ela sairá caramelizada e toda grudada, deixe esfriar bem que ela se soltará e ficará crocante.

Se preferir faça da mesma forma mas sem o achocolatado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40073-pipoca-de-chocolate-de-microondas.html>