

# PIPOCA CARAMELIZADA SIMPLES

## INGREDIENTES

### PIPOCA:

Pipoca: 1/2 copo (americano) de óleo

1/2 copo (americano) de pipoca

### CARAMELO:

Caramelo: 1/2 copo (americano) de água

2 copos (americano) de açúcar

## MODO DE PREPARO

### PIPOCA:

Pipoca: Coloque o óleo e a pipoca em uma panela e desligue quando for maior o tempo entre um estouro e outros.

### CALDA:

Calda: Coloque a água e o açúcar em uma panela e deixe ficar em ponto de calda para pudim, atenção não mexer a calda.

Assim que a calda estiver pronta deixe-a esfriar por 2 minutos e coloque-a sobre a pipoca, misture bem, com cuidado para não se queimar com a calda.

Sirva assim que esfriar.

Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40382-pipoca-caramelizada-simples.html>