PIPOCA DE ANIVERSÁRIO COM CHOCOLATE BRANCO

INGREDIENTES

120 g de chocolate branco de boa qualidade, grosseiramente picado

6 xícaras de pipoca estourada, com pouco sal (sem manteiga)

1/4 xícaras de confeitos coloridos

Sal

MODO DE PREPARO

Coloque o chocolate em uma tigela refratária sobre uma panela de água fervente (não deixe a tigela encostar na água) ou em uma panela de banho

Coloque a pipoca em uma tigela grande (ou divida entre duas tigelas) e, com uma colher, jogue o chocolate por cima da pipoca aos poucos, chacoalhando a tigela após cada adição para misturar bem

Acrescente 2 colheres (sopa) de confeitos e uma pitada de sal, mexendo delicadamente para misturar

Forre duas formas com papel

Coloque as 2 colheres (sopa) restantes de confeitos

O ideal é servir imediatamente, mas ela pode ser armazenada em um pote hermeticamente fechado em um local frio ou na geladeira (para o chocolate não derreter) por 24 horas

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4492-pipoca-de-aniversario-com-chocolate-branco.html