

Pipoca Doce

Ingredientes:

Óleo;

Pipoca;

Açúcar;

Água;

Pipoqueira (panela pipoqueira).

Modo de Preparo:

Na pipoqueira, leve ao fogo: 1 xícara de pipoca; ½ xícara de água; ½ xícara de açúcar; ¼ xícara de óleo.

Deixe a pipoqueira destampada e vá mexendo de vez em quando. Esse processo leva em média 7 minutos. É

o tempo para a água ferver com o açúcar e o óleo.

Assim que a primeira pipoca estourar, tampe a panela, comece a mexer e não pare. Coloque em fogo baixo e

continue mexendo até não ouvir mais barulho de pipoca estourando. Desligue o fogo imediatamente e

coloque a pipoqueira em outra boca do fogão.

Aguarde alguns minutos e coloque a pipoca caramelizada em uma vasilha que seja resistente ao

calor. Espere esfriar.

ATENÇÃO!!!! Aguarde a pipoca esfriar por completo, pois pode causar queimaduras muito graves se consumida assim que retirada do fogo. A pipoca doce, estando fria, vai ficar grudada uma na outra. Basta sacudir a vasilha e pronto! Assistam ao filme e se deliciem com a pipoca doce!