



Sobremesas

Receitas de Chocolate

## Pipocas Caramelizadas com Chocolate

15 min.

Fácil

Económico

2 doses

### Ingredientes

200 g de Chocolate NESTLÉ SOBREMESAS 53% Cacau  
50 g de milho para pipocas  
75 g de açúcar  
10 g de óleo de girassol  
50 ml de água  
0 amendoins sem sal a gosto q.b.

### Informação nutricional

|                            |            |      |
|----------------------------|------------|------|
| <b>Energia</b>             | 879,9 kcal | 44%* |
| <b>Proteínas</b>           | 10,8 g     | 22%* |
| <b>Lípidos</b>             | 49,5 g     | 71%* |
| <b>Hidratos de Carbono</b> | 94,6 g     | 36%* |

\*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

### Preparação

- 1 Aqueça num tacho o óleo de girassol, adicione com cuidado o milho e coloque uma tampa no tacho.
- 2 À medida que o milho vá abrindo abane com cuidado o tacho para evitar que as pipocas queimem
- 3 Quando as pipocas estiverem feitas retire o tacho do lume.
- 4 Noutro tacho coloque a água e o açúcar e leve ao lume. Mexa com cuidado até obter o caramelo.
- 5 Adicione o caramelo em fio às pipocas e uma pintada de sal. Reserve as pipocas.
- 6 Derreta 200g de Chocolate NESTLÉ SOBREMESAS 53% Cacau no micro-ondas ou em banho maria.

**7** Junte o chocolate às pipocas mexa rapidamente e muito bem.

**8** Dica: se gostar pode adicionar amendoins às pipocas antes de lhes juntar o chocolate derretido.