

Sobremesas | Receitas de Chocolate

Pipocas Caramelizadas com Chocolate

As pipocas caramelizadas são um clássico irresistível, uma combinação perfeita de doce e salgado que conquista todos os paladares! Crocantes, saborosas e com um toque irresistível de caramelo, as pipocas caramelizadas são perfeitas para um lanche da tarde, uma sessão de cinema em casa ou para partilhar com amigos e familiares. E para os amantes de chocolate, a nossa receita de pipocas caramelizadas com chocolate derretido é uma verdadeira tentação!

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
amendoins sem sal a gosto q.b.

Informação nutricional

Energia	879,9 kcal	44%*
Proteínas	10,8 g	22%*
Lípidos	49,5 g	71%*
Hidratos de Carbono	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.