



Receitas de Sobremesas

Receitas de bolos

## Pirulitos de Pipocas

🕒 15 min.

👤 Fácil

💰 Económico

✂️ 20 doses

### Ingredientes

- 30 g de milho para pipocas
- 2 c. de sopa de óleo
- 125 g de açúcar
- 3 c. de sopa de manteiga
- 2 c. de sopa de NESQUIK Extra Choc
- 2 c. de sopa de xarope de glucose

### Informação nutricional

|                            |           |     |
|----------------------------|-----------|-----|
| <b>Energia</b>             | 59,1 kcal | 3%* |
| <b>Proteínas</b>           | 0,2 g     | 0%* |
| <b>Lípidos</b>             | 2,7 g     | 4%* |
| <b>Hidratos de Carbono</b> | 8,4 g     | 3%* |

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

### Preparação

- 1 Começar por levar o milho e o óleo ao lume num tacho e deixar o milho transformar-se em pipocas. Retirar

do lume e reservar.

- 2 Levar os outros ingredientes ao lume até derreter e deixar ferver 1 minuto. Juntar as pipocas e envolver bem.
- 3 Assim que estiverem mornas, enrolar com as mãos, espetar um palito para chupa-chupa ou pauzinho de gelado e colocar numa forminha de papel frisado. Nota: Dá para fazer cerca de 20 unidades.