



Sobremesas 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

| | | |
|----------------------------|-----------|-----|
| Energia | 59,1 kcal | 3%* |
| Proteínas | 0,2 g | 0%* |
| Lípidos | 2,7 g | 4%* |
| Hidratos de Carbono | 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.