

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.