



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

<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.