



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

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