



Sobremesas Chocolate

Pipocas Caramelizadas com Chocolate

🕒 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

Energia	876,1 kcal	44%*
Proteínas	10,8 g	22%*
Lípidos	49,5 g	71%*
Hidratos de Carbono	94,6 g	36%*

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

Preparação

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 o milho queime
- 3 Quando as pipocas tiverem 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.