

# Pipocas gourmet para festa junina

## 1. *Ingredientes*

### PIPOCA DE LEITE NINHO

Milho de pipoca - 1 xícara

Óleo - 1/2 xícara

Água - 1 xícara

Leite Ninho - 1 xícara

### PIPOCA CARMELADA

Milho de pipoca - 200 grs

Açúcar refinado - 250 grs

Azeite - 50 grs

Manteiga - 1 colher de sopa

Sal - 1 colher de chá

Bicarbonato de sódio - 1 colher de chá

### PIPOCA DE CHOCOLATE BRANCO E NEGRESCO

Milho de pipoca - 1/2 xícara

Óleo - 1 colher de sopa

Chocolate branco com negresco ou oreo - 300 grs

## 2. *Instruções*

### PREPARO DA PIPOCA DE LEITE NINHO

Coloque o óleo, a água, o açúcar e o milho em uma panela grande e mexa bastante.

Mexa em fogo alto até começar a estourar a pipoca- pode demorar uns 15 minutos

Baixe o fogo quando começar a estourar e mexa algumas vezes até para de estourar.

Desligue o fogo. A pipoca cai estar mais grudada por causa da calda do açúcar.

Coloque o leite ninho em uma vasilha e misture a pipoca.

Adicione o creme de leite, misture.

Retire do fogo e enfeite com 1/2 xícara de farofa de pé de moleque.

# *Pipocas gourmet para festa junina*

## PREPARO DE PIPOCA CARMELADA

Faça a pipoca com óleo e reserve

Aqueça uma panela e coloque açúcar e sal.

Não mexa rapidamente, com a colher, vá desgrudando o açúcar da panela devagar.

Quando estiver derretido coloque a manteiga, mexa bem e coloque o bicarbonato, mexendo rapidamente e desligue o fogo.

Despeje a pipoca no caramelo ainda quente, com uma colher vai misturando a pipoca ao caramelo.

Antes de esfriar vire numa vasilha refratária, ou forma.

Deixe esfriar bem.

## PREPARO PIPOCA DE CHOCOLATE BRANCO E NEGRESCO

Faça a pipoca normalmente e reserve.

Pica o chocolate e derreta em banho- maria.

Coloque a pipoca num tabuleiro e vire o chocolate derretido encima e misture com uma colher.