



## PIPOCA DOCE

### INGREDIENTES

- 40 gramas de milho de milho para pipoca
- 1 copo duplo cheio de refresco de groselha (240 g)
- 100 gramas de açúcar cristal
- 4 colheres de sopa de óleo (32 g)

### MÉTODO DE PREPARO

- 1º 1-Estoure a pipoca no óleo e reserve. 2-Faça uma calda com a groselha e o açúcar até obter ponto de fio. 3-Despeje a calda ainda quente na pipoca, misture até homogeneizar. 4-Cuidado ao despejar a calda quente na pipoca. 5-Espere esfriar para servir.
- 2º 1-Estoure a pipoca no óleo e reserve. 2-Faça uma calda com a groselha e o açúcar até obter ponto de fio. 3-Despeje a calda ainda quente na pipoca, misture até homogeneizar. 4-Cuidado ao despejar a calda quente na pipoca. 5-Espere esfriar para servir.

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	POR 100 g	% DDR
ENERGIA	205 kcal	10 %
CARBOIDRATOS	34 g	11 %
PROTEÍNA	0 g	1 %
GORDURA	8 g	15 %
GORDURAS SATURADAS	2 g	9 %
FIBRA ALIMENTAR	1 g	2 %
SÓDIO	46 mg	2 %