

## PIPOCA LIGHT GOURMET

🕒 Preparação 15 horas 🕒 Total 20 horas 30 porções

### Ingredientes

ou

193 gramas de pipoca, rebentada sob pressão

ou

3,4 xícaras de café cheias de açúcar mascavo (190 g)

ou

1 xícara de chá de leite, em pó, desnatado (120 g)

ou

1/2 xícara de chá de óleo, industrial, coco, para caldas de doces e oleaginosas torradas (109 g)

### Método de preparo

1

Coloque em uma pipoqueira o milho, água, óleo e o açúcar e mexa aos poucos em fogo médio ate começar a estourar os milhos;

2

Tampe a panela e baixe o fogo;

3

Mexa a panela para que os milhos e a calda não queimem;

4

Quando parar de estourar as pipocas, transferir para um recipiente maior e ainda quente polvilhar o leite em pó e misturar para incorporar bem;

5

Servir frio.