

Pipoca Doce - Diferentes métodos de se preparar esta sobremesa



A pipoca doce é muito tradicional em qualquer cultura. É um alimento rico em fibras e de baixa caloria (neste caso com açúcar pode ser um pouquinho alto).

Mas é uma excelente sobremesa. Fácil de se fazer e bem barata em relação a outras guloseimas (industrializadas ou não). Existem alguns métodos diferentes de se preparar a pipoca doce. Vamos colocar alguns deles.

Modo de preparo

Antes de adentrarmos diretamente na receita, devo dizer que existem basicamente dois métodos de preparo.

O primeiro é você, enquanto a pipoca explode, ir jogando o açúcar e mexendo com uma colher pau. Algumas receitas levam outros ingredientes como leite em pó por exemplo.

O segundo, e o que mais me agrada, é colocar tudo junto na panela. Ou seja, coloco o óleo, açúcar a gosto e o milho da pipoca. A ideia é manter estes ingredientes sempre com a pipoqueira em movimento para não deixar queimar.

Manter o movimento também ajuda, fazendo com que a pipoca fique mais solta ao invés de ficarem todas grudadas.

Assim os ingredientes ficam mais unidos, diferente do primeiro método.

Bom, vamos então à primeira receita!

Primeira receita de pipoca doce

Ingredientes

- 4 colheres de sopa de milho para pipoca;
- 4 colheres de sopa de açúcar;
- 4 colheres de sopa de água;
- 3 colheres de sopa de óleo.

Modo de Preparo

1. Misturar todos os ingredientes numa panela de fundo grosso;
2. Tampar e levar ao fogo médio, mexendo sempre a panela (use luvas de proteção térmica) até estourar todo o milho;
3. Assim que parar os estouros, tire imediatamente a pipoca da panela para não queimar e coloque na travessa em que vai servir.

Segunda receita

Mantém-se os primeiros ingredientes retirando a água. Ao final você pode jogar um pouco de leite condensado por cima.

Você também pode optar por jogar leite em pó por cima ao invés do leite condensado.

Deixe a pipoca crocante

Após estourar não deixe a pipoca doce dentro da panela por muito tempo para que ela não fique murcha. Manter a pipoca crocante deixará ela muito mais saborosa na hora de comer!

Observações

Definitivamente esta não é uma sobremesa para quem está fazendo dieta. A pipoca doce leva bastante açúcar e se colocar leite condensado fica mais calórica ainda. Mas em pouca medida você não terá problemas.

Esta sobremesa não é industrializada. Talvez seja melhor do que muitas soluções que levam muitos produtos industrializados que nem conhecemos.

Um alerta para deixar um pouco mais saudável é colocar **açúcar demerara** pois ela é menos processada e possui mais elementos naturais do que a refinada que é altamente processada.

Tutorial por video

Se você gosta de ver a preparação por outra pessoa ao invés de ler, separamos um super tutorial para você seguir!

[CLIQUE AQUI PARA LER ESTA MATÉRIA COMPLETA](#)

[**https://tastyculinaryjourney.info**](https://tastyculinaryjourney.info)