Pipocas caseiras com mel e azeite

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Doces e Sobremesas	Rápido	Fácil	Econômico	Com amigos	4 pessoas

Ingredientes

- 20ml de Azeite Gallo Extra Virgem Reserva
- 2 colheres de sopa de óleo
- 2 colheres de sopa de milho
- 20gr de mel

1. Comece por colocar o milho no fundo de uma panela, sem sobrepor.
2. Regue com o óleo e leve a fogo brando, com a panela tapada.
3. Quando o milho começar a estourar, agite a panela, sempre tapada, para que o milho cozinhe.
4. Apague o fogo e deixe tapado, até deixar de ouvir o milho estourar.
5. Aqueça o mel, juntamente com o Azeite Gallo Extra Virgem Reserva, no microondas por 30 segundos, e coloque numa tigela larga.
6. Junte as pipocas à mistura anterior e envolva bem.
7. Por fim, regue as pipocas com um fio de Azeite Gallo Extra Virgem Reserva.

Dicas do Chef

Se preferir uma alternativa salgada, tempere as pipocas com o azeite e pimenta preta moída na hora.

Produtos utilizados

Reserva

Azeite de Oliva Extra Virgem

Veja também

Doces e Sobremesas *Médio* *Fácil*

Brownie de Chocolate

Doces e Sobremesas *Demorado* *Fácil*

Mousse de mascarpone com palitos la reine e morangos com balsâmico

Doces e Sobremesas *Demorado* *Médio*

Tarte de limão

Doces e Sobremesas *Demorado* *Médio*

Coroa de pavlova com frutos vermelhos

Doces e Sobremesas *Médio* *Fácil*

Mini pizzas doces de morango com mascarpone e hortelã

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide