

*Pipoca Gourmet*

*lucrativa*



# Sumário

|                                         |    |
|-----------------------------------------|----|
| Pipoca gourmet de ninho.....            | 01 |
| Pipoca gourmet de nescau.....           | 02 |
| Pipoca gourmet de nutella.....          | 03 |
| Pipoca gourmet de chocolate .....       | 04 |
| Pipoca gourmet doce colorida.....       | 05 |
| Pipoca gourmet doce de brigadeiro ..... | 06 |
| Pipoca gourmet de ovomaltine .....      | 07 |
| Pipoca gourmet de morango .....         | 08 |
| Pipoca gourmet doce simples.....        | 09 |
| Pipoca gourmet doce de oreo.....        | 10 |

# Pipocas Gourmet



## ***Dicas e Detalhes***

- Para saber quando a pipoca está quase pronta, conte 2 segundos entre um estouro e outro. Se passar desse tempo, desligue ou baixe o fogo e espere os últimos grãos estourarem.

# Pipoca Gourmet de Ninho



**20 min**



**10 Pessoas**



## Ingredientes

- 1 xícara de milho de pipoca
- 1 xícara de água
- 1 xícara de açúcar
- Meia xícara de óleo
- 1 xícara de leite em pó

## Modo de Preparo

Adicione todos ingredientes (menos o Ninho) em uma panela e leve ao fogo. As pipocas demoram uns 15 minutos até começar a estourar. Quando parar de estourar retire do fogo. Separe as pipocas que ficam coladas (por causa do caramelo do açúcar) coloque em uma tigela e polvilhe com o leite ninho

# Pipoca Gourmet de Nescau



**20 min**



**10 Pessoas**



## Ingredientes

- 2 colheres de sopa de óleo
- 1 xícara de chá de milho para pipoca
- 10 colheres de sopa de açúcar
- 5 colheres sopa de Nescau

## Modo de Preparo

Faça a pipoca com o milho e o óleo. Com o fogo ainda ligado, misture o Nescau e o açúcar. Mexa bem e desligue só quando o nescau tenha derretido e grudado nas pipocas.

# Pipoca Gourmet de Nutella



**20 min**



**5 Pessoas**



## Ingredientes

- 1/2 xícara de milho de pipoca
- 1 xícara de chocolate meio amargo
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 3/4 xícara de nutella

## Modo de Preparo

Derreta o chocolate com a manteiga e nutella em banho-maria. Acrescente a pipoca (já estourada) e mexa bem.

# Pipoca de Chocolate



**10 min**



**20 Pessoas**



## Ingredientes

- 70g de chocolate branco
- Pipoca pronta (feito com 2 xícaras de milho)

## Modo de Preparo

Prepare a pipoca (tradicional). Derreta o chocolate em banho-maria e junte com a pipoca.

# Pipoca Doce Colorida



**20 min**



**5 Pessoas**



## Ingredientes

- Meia xícara de chá de milho de pipoca
- Meia xícara de chá de açúcar
- 2 colheres de sopa de óleo
- 2 colheres de sopa de água
- Corante alimentício da cor que preferir

## Modo de Preparo

Leve ao fogo médio todos os ingredientes. Mexa e deixe até que os milhos estoure completamente.

# Pipoca Doce de Brigadeiro



**10 min**



**20 Pessoas**



## Ingredientes

- Pipoca já preparada (feita com 2 xícara de milho)
- 4 colheres de achocolatado
- 1 colher de margarina
- 1 lata leite condensado

## Modo de Preparo

Em uma panela, despeje o leite condensado, o achocolatado, a manteiga, e cozinhe até começar a desgrudar do fundo da panela. Coloque a pipoca em uma tigela e derramente o brigadeiro por cima

# Pipoca Gourmet de Ovomaltine



**20 min**



**5 Pessoas**



## Ingredientes

- Meia xícara de milho para pipoca 60ml de água
- 10 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de ovomaltine

## Modo de Preparo

Coloque todos os ingredientes dentro de uma panela e retire quando as pipocas pararem de estourar.

# Pipoca Gourmet de Morango



**20 min**



**10 Pessoas**



## Ingredientes

- 100g de milho de pipoca
- 200g chocolate branco
- 80g de Nesquik (sabor morango)
- 70g de óleo
- Meia xícara de água
- 100g de açúcar

## Modo de Preparo

Em uma panela, faça a pipoca com o milho, o óleo e o açúcar. Derreta o chocolate branco e derrame por cima da pipoca e mexa bem. Em seguida, adicione o nesquik e volte a mexer. Deixe na geladeira por uns 25 minutos.

# Pipoca Doce Simples



**20 min**



**5 Pessoas**



## Ingredientes

- 2 colheres de sopa de óleo
- Meia xícara de chá de milho para pipoca
- 1 xícara de chá de açúcar refinado
- 2 colheres de sopa de água

## Modo de Preparo

Coloque todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo. Retire quando estourar completamente.

# Pipoca Doce de Oreo



**20 min**



**10 Pessoas**



## Ingredientes

- 1 colher de sopa de chocolate em pó
- 5 colheres de sopa de milho de pipocas
- 4 colheres de sopa de óleo
- 4 colheres de sopa de açúcar
- 3 colheres de sopa de água
- 1 embalagem de bolachas Oreo

## Modo de Preparo

Adicione todos os ingredientes dentro de uma panela (exceto a bolacha), retire do fogo quando parar de estourar. Reserve a pipoca. Passe as bolachas no liquidificador até transformar em uma farinha. Coloque dentro de uma tigela e misture a farinha feita com a bolacha Oreo.