

PIPOCA GOURMET DOCE

Quando a gente fala em lanche, principalmente se for acompanhado de um bom filme, pensamos logo na boa, velha e deliciosa pipoca, afinal, quem não gosta ou não come pelo menos uma de seus vários tipos, né verdade? E agora vamos dizer a você como fazer em casa uma das mais deliciosas e pedidas, a pipoca doce.



Vamos te mostrar também como fazer algumas pipocas doces gourmet. Que tal? Pode ser a sobremesa que você precisava para fazer e animar aquela visitinha em sua casa. Veja o passo a passo e deixe o seu filme em casa ainda mais divertido e delicioso! Ao contrário dos que muito possam pensar, os preparos são simples e rápidos. Veja agora como fazer a sua em casa, escolha a receita que mais gostar e corra pra cozinha!

Pipocas doces

Pipoca caramelada/caramelizada:



Ingredientes:

- 4 colheres de sopa de milho de pipoca
- 4 colheres de sopa de água
- 4 colheres de sopa de açúcar
- 3 colheres de sopa de óleo mineral

Como fazer:

1. Ponha todos os ingredientes listados acima numa panela. Depois vá mexendo até que forme uma calda caramelizada que possa envolver os grãos de milho.
2. Quando os grãos começarem a pipocar, tampe a panela. Misture os ingredientes dentro da panela com leve sacudidas. Isso fará com que a pipoca fique envolvida pela calda. Em 15 minutos você tem a pipoca feita para se deliciar. Viu como é fácil?

Pipoca doce de groselha:



Ingredientes:

- 1 xícara de chá de milho de pipoca
- 1 xícara de café de óleo mineral
- 1 xícara e meia de groselha 100g de açúcar cristal

Como preparar:

1. Insira o óleo mineral numa panela, faça a pipoca na panela e guarde. Faça uma calda com açúcar e groselha, de forma a mexer até chegar no ponto de fio.
2. Com a calda ainda quente, despeje na pipoca, pronto. O resultado será uma pipoca avermelhada, igual a que vemos em vários filmes e desenhos animados. Coisa mais fofa!

Pipoca doce de chocolate:



Ingredientes:

- meia xícara de chá de açúcar, meia xícara de chá de água
- meia xícara de chá de achocolatado em pó
- meia xícara de óleo
- uma xícara de milho de pipoca

Como fazer

1. Com a panela em fogo alto, despeje os ingredientes e vá mexendo com uma colher de pau, de preferência.
2. Quando a pipoca começar a estourar, é hora de tampar a panela e reduzir o fogo para dar leves chacoalhadas, semelhante ao processo da pipoca caramelizada. Faça isso e o chocolate ficará com uma fixação maior e dará ainda mais sabor a sua pipoquinha.
3. Por fim, é só colocar a pipoca numa assadeira e deixar secar para ficar super-mega-hiper crocante. Fica uma verdadeira delícia!

Pipoca doce colorida:



Ingredientes:

- 150g de milho de pipoca
- 200g de óleo de canola
- 200g de açúcar cristal colorido

Como fazer:

1. Misture todos os ingredientes numa panela e deixe no fogão em fogo médio.
2. Depois é só mexer até que o óleo comece a esquentar para poder tampar.
3. Faça leves sacudidas para que a pipoca não grude no fundo da panela ou possa queimar. Atenção nesta parte. Afinal, não queremos que ela saia ruim.
4. Depois é só desligar o forno quando ela terminar de pipocar. Você pode adicionar mais cores, basta comprar outros tons de açúcar.

Pipocas Gourmet

Pipoca gelada de chocolate



Ingredientes:

- 1 xícara de gotas de chocolate ou chocolate amargo picado
- 8 xícaras de pipoca, levemente salgada

Como fazer:

1. Coloque o chocolate numa tigela e ponha microondas para aquecer por 1 minuto ou mais. Mexa a cada 30 segundos. Repita até que o chocolate derreta por completo.
2. Numa tigela grande, coloque a pipoca e despeje o chocolate derretido por cima. Mexa utilizando uma espátula até que a pipoca fique bem coberta com o chocolate. Espalhe a pipoca na assadeira e coloque na geladeira por cerca 10 minutos ou até que o chocolate fique bem durinho. Quebre em pedaços e sirva.

Pipoca com marshmallows e chocolate



Ingredientes:

- 1 xícara de mini marshmallows
- 7 xícaras de pipoca, levemente salgada
- 1/2 xícara de chips de chocolate ou chocolate amargo picado
- 1/2 xícara de gotas de chocolate branco ou chocolate branco picado

Como chegar:

1. Coloque marshmallows e as pipocas já feitas numa tigela grande, misture e espalhe uniformemente.
2. Ponha pedaços de chocolate numa tigela e leve ao microondas durante 1 minuto ou mais. Vá mexendo a cada 30 segundos ou menos, como na outra receita. Repita até que o chocolate derreta completamente.
3. Com uma colher ou faca de manteiga, mergulhe no chocolate derretido e derrame sobre a pipoca. Repita o procedimento com o chocolate branco. Agora é só colocar na geladeira por 10 minutos ou até que o chocolate endureça. Quebre em pedaços e sirva aos convidados!

Pipoca de leite ninho



Ingredientes:

- 1 xícara de milho de pipoca
- 1/2 xícara de óleo
- 1 xícara de água
- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de leite ninho

Modo de preparo:

Como chegar:

1. Coloque o óleo, a água, o açúcar e o milho de pipoca em uma panela grande e mexa bastante (sim, tudo junto).
2. Mexa em fogo alto até começar a estourar a pipoca (pode demorar uns 15 minutos), tenha cuidado para não se queimar quando a pipoca pular.
3. Baixe o fogo, feche a panela e mexa de vez em quando (sacudindo a panela), até você ouvir as pipocas pararem de estourar.

4. Assim que as pipocas demorarem mais de 5 segundos para estourar, desligue o fogo.
5. Quando sua pipoca estiver pronta, ela vai ficar "caramelizada" e um pouco colada uma na outra por causa da calda.
6. Coloque o leite ninho em uma vasilha e misture bem a pipoca com o leite ninho.

Pipoca churros



Ingredientes:

1/2 xícara (chá) de milho para pipoca

1/2 xícara (chá) de manteiga

1 xícara (chá) de açúcar mascavo claro

4 colheres (sopa) de glucose de milho (karo)

3 colheres (chá) de canela em pó

1 pitada de sal

1/2 colher (chá) de bicarbonato de sódio

Para polvilhar:

2/3 xícara (chá) de açúcar refinado

2 colheres (chá) de canela em pó

Modo de preparo:

1. Estoure a pipoca com um fio de óleo e separe em uma tigela grande com bastante espaço para misturar com a calda depois. Tente excluir os grãos que não estouraram.
2. Enquanto a pipoca esfria, faça a calda.
3. Coloque o açúcar, a manteiga, a glucose, a pitada de sal e a canela em uma panela, e leve em fogo médio para ferver, misturando de vez em quando. Cozinhe por aproximadamente 4-5 minutos, até que tudo derreta bem.
4. Tire do fogo, adicione o bicarbonato de sódio e misture.
5. Adicione a calda na pipoca e misture com ajuda de duas colheres, com cuidado para envolver toda a pipoca. Não demore muito pois a calda endurece rápido.
6. Em seguida polvilhe o açúcar com canela e misture de baixo para cima para espalhar bem.

Pipoca com chocolate branco e Negresco



Ingredientes:

- 1/2 xícara milho para pipoca
- 1 colher de sopa óleo de girassol
- 300 gramas chocolate branco com Negresco (ou Oreo)

Modo de Preparo:

1. Primeiramente, vamos fazer a nossa pipoca. Gosto de fazer na pipoqueira, no fogão mesmo. Mas você também pode fazer sua pipoca no micro-ondas, seja a de pacotinho ou com água.
2. Caso faça a de pacote, escolha um sabor mais neutro, no máximo a salgada. Se fizer de manteiga ou outro sabor, "vai dar ruim".
3. Pra fazer apenas com água: em uma vasilha de vidro, coloque 1/4 de xícara de milho, com 2 colheres de sopa de água; cubra com plástico filme e faça 3 furinhos na superfície; em potência máxima, marque 5 minutos e estará pronta.

4. Enquanto a pipoca estoura, pique o chocolate (mais ou menos 2 barras) e derreta-o em banho maria ou no micro-ondas.
5. Se fizer no micro-ondas: marque 30 segundos e mexa. Pra essa quantidade, repeti o processo umas 3 vezes. Cuidado para não queimar!
6. Em uma assadeira, espalhe a pipoca e despeje o chocolate derretido sobre a mesma. Com uma colher, envolva as pipocas e reserve.
7. Se você morar no Rio de Janeiro, como eu, talvez seja necessário deixar uns minutos na geladeira antes de servir (porque o chocolate não endurecerá). Coisa de 30 minutos e tá pronta pra servir.

Pipoca de Nutella



Ingredientes:

- 100g de pipoca estourada e salgada
- 150g de chocolate picado (eu prefiro usar um bastante amargo, usei um 70%)
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 3/4 de xícara de nutella
- 4 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro

Modo de preparo:

1. Num potinho coloque a manteiga, o chocolate e a nutella e leve para derreter.
2. Você pode fazer isso em banho maria ou no microondas, de 30 em 30 segundos até que tudo esteja bem derretido.
3. Misture bem e jogue sobre a pipoca. Mexa.
4. Vai ficar meio lambrecado mesmo.
5. É aí que entra o açúcar: polvilhe-o sobre a pipoca e misture de novo.
6. Se precisar coloque mais açúcar do que a receita pede.
7. Vai formar uma camadinha branca em volta do creme de nutella, e a pipoca vai deixar de ser melecada, pra ficar no ponto perfeito de pegar com a mão.
8. Sirva a seguir.