



Pipocas caseiras com mel e azeite



Categoria

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

Econômico



Com quem?

A dois



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



20ml Gallo Azeite Virgem Extra 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 um tachó, sem sobrepor.

2

Regue com o óleo e leve a lume brando, com o tachó tapado.

3

Quando o milho começar a estalar, agite o tachó, sempre tapado, para que o milho cozinhe.

4

Desligue o lume e deixe tapado, até deixar de ouvir o milho a estalar.

5

Aqueça o mel, juntamente com Gallo Azeite Virgem Extra Reserva, no microondas por 30 segundos, e deite numa tigela larga.

6

Junte as pipocas ao preparado anterior e envolva bem.

7

Por fim, regue as pipocas com um fio de Azeite Gallo Virgem Extra 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 Virgem Extra

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