

Fusão de sabores: dupla de pipocas com malagueta e alho e caramelo salgado

Tempo total **15 Mins.** 10 Mins. Tempo de preparação **5 Mins.** Tempo de confeção

Informação nutricional (por porção)
2.845 kJ / 680 kcal

Gorduras totais: **25,7 g** Proteína: **8,6 g**
Hidratos de carbono: **105 g**

INGREDIENTES

2 Porções

3 colheres de sopa de óleo de colza
100 g de milho para pipocas
4 colheres de sopa de manteiga
2 colheres de sopa Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente
0,5 colheres de chá de alho em pó
0,5 colheres de chá de paprica em pó
0,25 colheres de chá de malagueta em flocos
1 colher de sopa de queijo parmesão ralado (opcional)
50 ml de água
150 g de açúcar

PREPARAÇÃO

Passo 1

3 colheres de sopa de óleo de colza - **100 g** de grãos de milho para pipocas
Aqueça o óleo de colza numa frigideira funda.
Adicione o milho para pipocas e tape com uma tampa. Quando todos os grãos tiverem rebentado, divida-os em duas tigelas.

Passo 2

2 colheres de sopa de manteiga - **1 colher de sopa** Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente - **0,5 colheres de chá** de alho em pó - **0,25 colheres de chá** de paprica em pó - **0,25 colheres de chá** de malagueta em flocos - **1 colher de sopa** de queijo parmesão ralado (opcional)
Preparação (versão salgada):

Derreta a manteiga num tacho e, em seguida, adicione o molho de soja Kikkoman e as especiarias (alho, pimentão e malagueta). Verta a mistura sobre uma das tigelas de pipocas, adicione o queijo parmesão e misture bem para que as pipocas fiquem cobertas com as especiarias.

Passo 3

50 ml de água - **150 g** de açúcar - **2 colheres de sopa** de manteiga - **1 colher de sopa** Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente
Preparação (versão doce e salgada):

Para preparar o caramelo, deite o açúcar e a água num tacho. Aqueça-os até se dissolverem sem mexer. Agite suavemente o tacho para distribuir o açúcar uniformemente. Quando ficar dourado,

adicione a manteiga e o molho de soja Kikkoman. Mexa e verta sobre a outra taça de pipocas.

Passo 4

Espalhe as pipocas de caramelo num tabuleiro grande forrado com papel vegetal. Espere que endureçam, depois desfaça-as em pedaços e volte a colocá-las na tigela.

Pode servir as duas versões de pipocas em qualquer ocasião ou levá-las consigo para um piquenique.