



Pipoca com Chocolate

Ingredientes:

- 100g de pipoca de milho estourada (ou pipoca de canjica já pronta)
- 1 kg de chocolate ao leite (ou meio-amargo ou branco) hidrogenado picado

Preparo:

- Numa panela em banho-maria, derreta o chocolate ao leite (ou meio amargo ou branco) hidrogenado picado.
- Banhe, aos poucos, a pipoca de milho estourada (ou pipoca de canjica já pronta). Caso o chocolate endureça, volte à panela ao banho-maria para que derreta novamente.
- Retire cada pipoca, com o auxílio de um garfo, e escorra bem para retirar o excesso de chocolate de cada pipoca. O importante é deixar uma camada fina de chocolate em cada pipoca.
- Vá colocando as pipocas banhadas numa assadeira forrada com papel manteiga para secarem por +/- 20 minutos, fora da geladeira.
- Quando estiver derretendo o chocolate, adicione 2% de manteiga de cacau.

Obs: Para fazer chocolate colorido, acrescente no chocolate branco derretido, 16 gotas de corante próprio para chocolate na cor de sua preferência.

Fonte: <http://receitas.maisvoce.globo.com>