



## Pipocas caseiras com mel e azeite



Categoria

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

"



Com quem?

Com amigos



Nº de pessoas

4 pessoas

### Ingredientes



20ml de Gallo Azeite  
Virgem Extra Reserva

- 2 colheres de sopa de óleo
- 2 colheres de sopa de milho
- 20g de mel

1

Comece por colocar o milho no fundo de um tacho, sem sobrepor.

2

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

3

Quando o milho começar a estalar, agite o tacho, 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 o Azeite Gallo 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 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*

---

Doces e Sobremesas Demorado Fácil

*Panna cotta de basílico com manga*

---



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide