

Sorvete de Pipoca

10 unidades de (1)

 Fácil de preparar up to 40 Min.**Ingredientes:****Utensílios:**

Panela grande com tampa

Ingredientes:

1 xícara chá de Açúcar
1 colher sopa de Margarina
1 pacote de Confeito Color Bolinhas Dr. Oetker
10 unidades casquinhas de sorvete
½ xícara chá de milho para pipoca

Modo de preparo:

Coloque o milho dentro de uma panela, forrando o fundo e adicione óleo suficiente para untar todos os grãos, sem encharcar. Leve a panela ao fogo forte e tampe, mexa sobre o fogo até que os grãos estourem. Espalhe a pipoca sobre uma forma e prepare o caramelo. Em uma panela no fogo, coloque com o açúcar para derreter até ficar com cor de caramelo, em ponto de fio fraco. Para saber o ponto: mergulhe um garfo e retire para a calda escorrer se formar um fio, o ponto esta certo. Não mexa o açúcar até terminar de derreter, para não açucarar, acrescente a margarina e deixe derreter. Despeje com cuidado sobre as pipocas e mexa com duas colheres. Assim que a mistura amornar salpique os Color Bolinhas e modele as bolas de sorvete. Caso a calda endureça, leve ao fogo para aquecer. Passe a borda da casquinha no caramelo e cole a "bola de sorvete pipoca". Finalize aplicando um pouco de calda e polvilhando o Color Bolinhas Dr. Oetker. Sirva frio.