



- As atividades de culinária sempre devem ser supervisionadas por um adulto responsável.

- Vocês podem mandar email para pdavanzi@gmail.com para sugerir alguma receita e tirar dúvidas. Skype: paula.dell.avanzi

Pipoca aromatizada

Tipos de combinação:

1- Aromático- 3 colheres de sopa de azeite + 1 colher de sopa de ervas picadas(manjeriçã, alecrim, tomilho, cebolinha) + 1 colher de chá de raspas de limão + ½ colher de chá de sal

2- Levemente picante - 3 colheres de sopa de azeite + 1 colher de chá de curry em pó + 1 colher de chá de raspas de limão + ½ colher de chá de sal

3- De cinema - 2 colheres de sopa de manteiga + 1 colher de sopa de parmesão ralado(colocar o parmesão depois de derreter a manteiga e desligar a panela)

4- Levemente adocicado - 2 colheres de sopa de manteiga + 1 colher de sopa de açúcar + ½ colher de chá de canela + 1 colher de chá de chocolate em pó

Quantidade para 3 xícaras de pipoca estourada(⅓ de xícara de milho de pipoca cru) ou 1 pacote de pipoca de microondas estourado.

1- Na panela colocar o azeite ou a manteiga e o restante dos ingredientes, levar ao fogo baixo por 1 minuto, mexendo sempre. Assim que começar a ferver desligue. Espere 2 minutos para que os sabores dos temperos soltem na manteiga ou azeite.

2- Em uma vasilha funda misture a pipoca estourada com o molho temperado, mexendo devagar e misturando bem para que incorpore em toda pipoca.