

Popcorn waniliowy

Sposób na wyjątkowy smak popcornu. Do podania zarówno podczas imprezy, jak i wieczornego oglądania seriali.

SKALA TRUDNOŚCI:

Łatwe

CZAS PRZYGOTOWANIA:

10 minut

LICZBA PORCJI:

kubek 3-litrowy

SKŁADNIKI:

3 litry popcornu

200 g cukru

100 g masła, pokrojonego w kostkę

1/4 szklanki jasnego syropu kukurydzianego

1/4 łyżeczki sody oczyszczonej

1/2 łyżeczki esencji waniliowej

PRZYGOTOWANIE:

1) Wymieszać cukier z masłem i syropem kukurydzianym w rondlu. Wrzucić popcorn. Podgrzewać 2–3 minuty, mieszając, aż popcorn się przyrumieni na złocisty kolor.

2) Zdjąć z ognia. Dodać sodę i esencję waniliową. Połączyć

popcorn, wymieszać. Przestudzić. Rozdzielić chrupki, dopóki są ciepłe.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 szklanka zawiera 206 kcal, 11 g tłuszczów (w tym 5 g NKT), 20 mg cholesterolu, 209 mg sodu, 28 g węglowodanów, 1 g błonnika, 1 g białka

Źródło zdjęcia: Adobe Stock