

# POP CORN CAMELLATI



[www.maicakes.it](http://www.maicakes.it)

Difficoltà: facilissimo

Tempi di preparazione: 15 minuti.

Ecco uno snack dolce facilissimo e velocissimo da realizzare. E' anche un'idea carina per un regalino di Natale. Fate molta attenzione durante la preparazione perché il caramello raggiunge temperature molto alte, non fatevi prendere dalla voglia di assaggiarli mentre sono ancora caldi.

## **Ingredienti**

100 g di mais per pop corn  
un cucchiaio di olio per cuocere i pop corn  
150 g di zucchero  
60 g di burro  
due cucchiaini d'acqua  
mezzo cucchiaino di bicarbonato  
un pizzico di sale

## **Procedimento**

Mettere l'olio ed il mais in un tegame capiente o una padella, accendere il fuoco, chiudere il tegame con un coperchio e aspettare che scoppino tutti i pop corn. Trasferire i pop corn in un recipiente capiente. Nel tegame in cui abbiamo cotto i pop corn mettere lo zucchero, il sale, l'acqua ed il burro, cuocere a fuoco medio fino a quando si otterrà un caramello leggermente ambrato. Spengere il fuoco, aggiungere il bicarbonato e mescolare velocemente, dopo l'aggiunta del bicarbonato si formerà un caramello spumoso, versarlo sui pop corn e mescolare rapidamente. Quando i pop corn saranno ricoperti di caramello trasferirli in una teglia da forno molto capiente e separarli con l'aiuto di un cucchiaio.