

Popcorn karmelowy



Składniki

100 g prażonych ziaren
kukurydzy
200 g cukru trzcinowego
150 g miękkiego masła
80 g miodu
1/2 łyżeczki soli

Opis wykonania



W garnku umieść masło, cukier, miód i sól. Podgrzewaj mieszając co jakiś czas, aż cukier się rozpuści, a masa zgęstnieje.



Wylej karmel na popcorn i dokładnie wymieszaj. Popcorn przesyp na wyłożoną papierem do pieczenia blachę.



Wstaw do piekarnika nagrzanego do 100 stopni C i piecz przez ok. 60 minut (przemieszaj popcorn co 15 minut). Po upieczeniu pozostaw do przestudzenia i jeśli ziarna się posklejały delikatnie je rozdziel.