



CORIANOLI POP CORN

Questi pop corn rallegreranno la tavola e incuriosiranno i vostri piccoli commensali. Oltre ad essere colorati, per renderli ancora più golosi sono anche al cioccolato.



INGREDIENTI:

60 g. chicchi di pop corn da scoppiare
50 g. cioccolato extra fondente Emilia Zaini
1 n. cucchiaino di olio di semi
qb sale



Difficoltà
FACILE



Preparazione
40 min



Porzioni
4

- 1** In una pentola alta versare l'olio e poi i chicchi di mais. Coprire con un coperchio e far andare a fuoco medio. Lasciar scoppiare tutti i chicchi, quindi spegnere il fuoco. Cospargerli con un poco di sale.

CONSIGLIO

I pop corno si possono ricoprire anche con del cioccolato al latte o bianco, se preferito

- 2** Tenere da parte un terzo dei pop corn e tingere i restanti. Mescolare un poco d'acqua con il colorante alimentare di vostro gradimento, preferibilmente di quelli in gel per cake-design. Travasare il composto in un contenitore con spray per uso alimentare e spruzzare velocemente sui pop corn da colorare distesi su di una placca da forno. Ripetere l'operazione per ogni colore con cui si desidera tingere i pop corn, quindi ripassare tutti i popcorn in forno caldo per 5 minuti.
- 3** A parte fondere il cioccolato a bagnomaria e ricoprire circa il terzo dei pop corn tenuti da parte. Immergerli nel cioccolato fondente, quindi lasciarli asciugare su di un foglio di carta da forno. Mescolarli ai pop corn tinti e servire immediatamente.