פופקורן מתוק וצבעוני

משלוח מנות צבעוני בעשר דקות (ללא גלוטן)



מצרכים

- חצי כוס גרעיני תירס לפופקורן
- 2 כפות שמן
- 150 גרם שוקולד לבן
- סוכריות צבעוניות קטנות
- קורט מלח

8–6 שקיות קטנות · פופקורן לא מתאים לילדים מתחת לגיל 4

אופן ההכנה

1. מחממים שמן בסיר גדול, מוסיפים את הגרעינים, מכסים ומנערים עד שהפיצוצים נרגעים. (את זה עושה מבוגר.)
2. מעבירים לתבנית גדולה מרופדת בנייר אפייה ומוציאים גרעינים שלא התפצפצו.
3. ממיסים את השוקולד הלבן במיקרוגל, בפעימות של 30 שניות.
4. מזלפים את השוקולד על הפופקורן בכפית ומערבבים בעדינות.
5. מיד מפזרים סוכריות צבעוניות וקורט מלח.
6. משאירים להתייבש חצי שעה, שוברים לגושים ומחלקים לשקיות.

⚠️ **חשוב:** המתכון ללא גלוטן מלכתחילה. בכל זאת בודקים שהשוקולד הלבן והסוכריות מסומנים "ללא גלוטן".