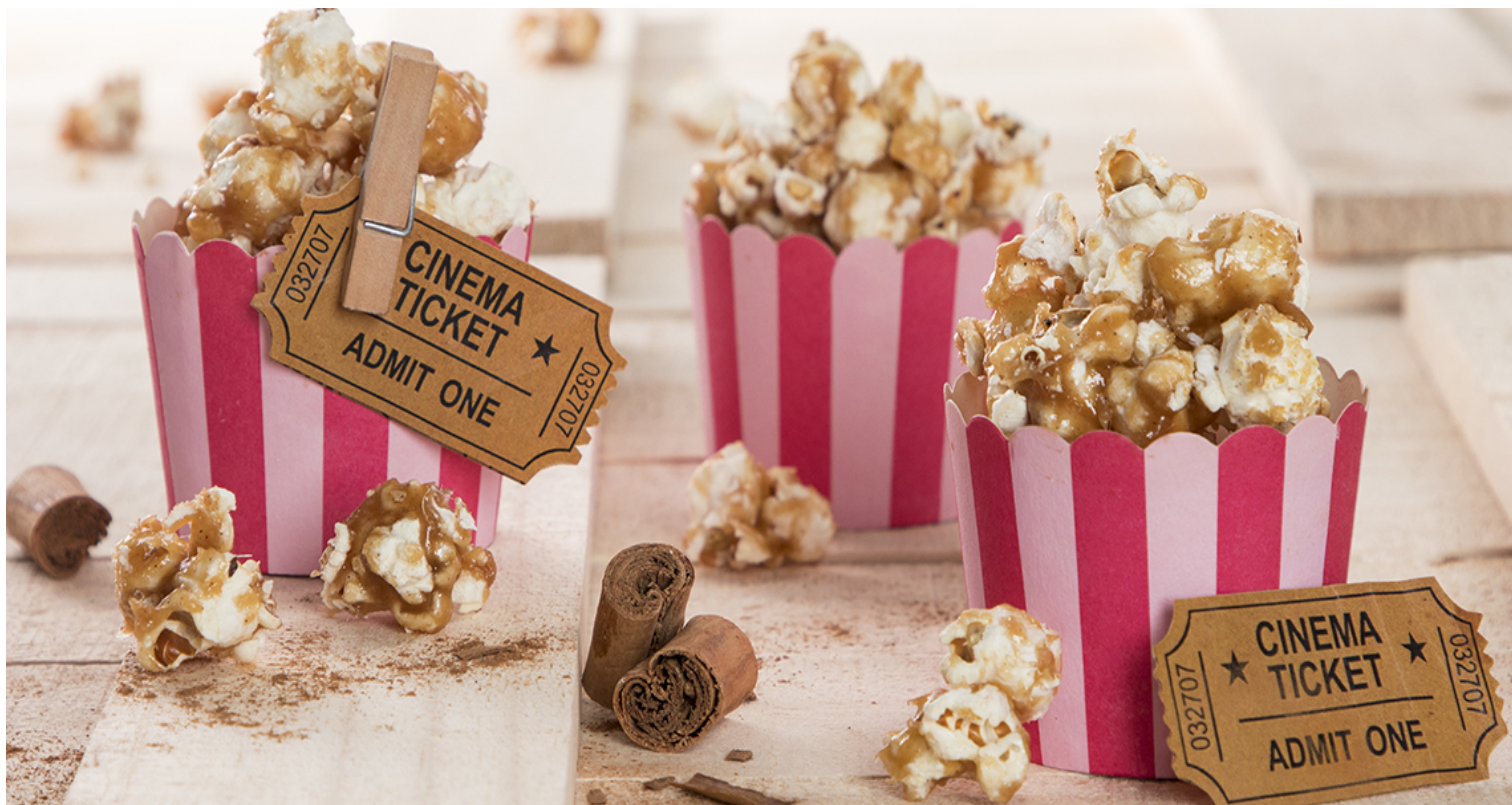


# CANNAMELA

## Popcorn caramellati alla cannella



### Ingredienti

- 120 g chicchi di mais per popcorn
- 70 g burro
- 150 g zucchero
- 1/2 cucchiaino cannella macinata CANNAMELA
- 1 cucchiaio olio



Porzioni  
6 persone



Portata  
Antipasto



Tempo  
15 minuti



Difficoltà  
Facile



Cottura  
In padella



Kcal per  
persona  
272.5\*

\* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

**DOLCI CUCINA**



# Preparazione

- 1 Scaldare l'olio in una padella, versare i chicchi, chiudere con il coperchio e fare aprire i popcorn.
- 2 Sciogliere il burro.
- 3 Versare lo zucchero e caramellare.
- 4 . Allontanare dal calore e unire la cannella macinata CANNAMELA.
- 5 Versare in padella i popcorn e mescolarli bene al caramello.
- 6 Trasferire i popcorn su una placca protetta con carta-forno, separarli con una forchetta e lasciare raffreddare.
- 7 Porre nelle ciotoline e servire.