

# Pop Corn sucré

## Ingrédients

- ☐ 50 g (4 tasses) de maïs éclaté nature
- ☐ 40 g (3 c. à soupe) de beurre salé
- ☐ 55 g (1/4 tasse) de cassonade

## Préparation

- ☐ Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Tapisser une plaque de cuisson d'un tapis de silicone ou de papier parchemin.
- ☐ Dans un grand bol, déposer le maïs éclaté. Réserver.
- ☐ Dans une petite casserole feu moyen, fondre le beurre et la cassonade en remuant. Verser le mélange chaud en filet sur le maïs éclaté. Bien mélanger avec une spatule pour bien enrober le maïs. Répartir sur la plaque.
- ☐ Cuire au four 5 minutes. Laisser refroidir complètement sur la plaque pour permettre au sucre de sécher.
- ☐ Le popcorn se conserve 1 semaine dans une contenant hermétique à la température ambiante.

---

Revision #2

Created 14 May 2024 02:49:08 by ChefEable05

Updated 14 May 2024 02:50:53 by ChefEable05