

## Popcornowe szyszki z solonym karmelem



**DIANA RUSIŁOWICZ**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

**Okolo 12 sztuk:**

**popcorn** 1 opakowanie

**Solony karmel:**

**cukier** 200 gramów

**cukier wanilinowy** 2 opakowania

**woda** 50 mililitrów

**śmietanka 36%** 200 mililitrów

**masło 82%** 100 gramów

**sól** 0.5 łyżeczki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

**Przygotować solony karmel:**

Cukry połączyć z wodą i podgrzewać w garnuszku do momentu, aż zrobi się złocisty lukier.  
(Podczas gotowania nie mieszać!)

Następnie garnuszek zdjąć z ognia i mieszać - dodać śmietankę, masło oraz sól.

Garnuszek ponownie postawić na palnik i energicznie wymieszać do uzyskania gładkiej i jednolitej masy.

**Szyszki:**

Popcorn przygotować w kuchence mikrofalowej zgodnie z opisem na opakowaniu, a następnie przesypać do garnka z karmelem i bardzo dokładnie wymieszać.

(Popcorn powinien być całkowicie oblepiony karmelem.)

Po lekkim ostygnięciu z otrzymanej mieszanki uformować podłużne szyszki lub dowolnej wielkości kule.

Całość odstawić (najlepiej do lodówki) do momentu zastygnięcia karmelu.

