

## Recette De Pop-corn À La Cannelle Et Au Sucre

### Content

Cela ne prend que quelques minutes à préparer et constitue une excellente collation pour les films, les fêtes et plus encore. Le [popcorn](#) au sucre et à la cannelle est un savoureux mélange de sucré et de salé. Cette recette facile est parfaite pour une soirée cinéma et frugale. Vous devrez d'abord préparer un mélange de [cassonade](#) et de beurre qui sera arrosé sur le pop-corn. Cette recette prend environ une heure et quinze minutes, mais la majeure partie n'est pas du temps pratique. Pour gagner du temps, j'ai utilisé deux sacs de pop-corn au micro-ondes au lieu de faire éclater du maïs sur la cuisinière.

Les adolescents en consomment d'énormes quantités. Sa douceur douce augmente plutôt qu'affaiblit le pouvoir addictif de ce pop-corn. Ce site a été créé en 2008 par notre mère, Judy Yeager.

Recevez Les Recettes GRATUITES De Mélanie Dans Votre Boîte De Réception !

Pour préparer cette délicieuse collation, vous aurez besoin de grains de pop-corn, de ghee/beurre, de cannelle, de sucre et de sel. C'est une liste d'ingrédients simple, mais croyez-moi, la combinaison du sucré et du salé avec une touche de cannelle est la perfection absolue. De plus, vous [pouvez ajuster](#) la quantité de sel et de sucre à votre guise. Nous adorons préparer ce pop-corn à la cannelle pour une soirée cinéma ou pour une collation l'après-midi. Chargé de cannelle et de sucre pour réaliser cette délicieuse recette de pop-corn.

N'oubliez pas de retirer les grains avant d'ajouter le pop-corn au mélange de sirop. Le moyen le plus simple de [procéder](#) est de verser le pop-corn dans une grande passoire. Parfois, vous [devez faire](#) preuve de créativité avec vos collations. La bonne variante de collation ajoute une nouveauté indispensable aux événements moyens comme une soirée cinéma à la maison. Tout d'un coup, il y a une expérience totale, peut-être même l'émergence d'un thème.

### Ingrédients Préférés

Désormais, [Tandems](#) en 2023, c'est une affaire d'une famille à part entière. Notre mission est de partager des recettes du Sud faciles et délicieuses, ainsi que des plats maison que votre grand-mère aurait préparés.

Ce pop-corn au sucre et à la cannelle est facile à préparer et reçoit toujours des critiques élogieuses de la part de tous ceux qui l'essayent. J'ai toujours supplié ma mère de l'obtenir, et heureusement, elle a souvent acquiescé. La combinaison de [pop-corn](#) en sachet de beurre est complétée par un [mélange sucré](#) de sucre à la cannelle. Je suis retombé amoureux du [pop-corn](#) en tant qu'adulte.

J'ai toujours supplié ma mère de l'obtenir, et heureusement, elle a souvent acquiescé. Pam est une maman, une voyageuse, une amoureuse des animaux et une amoureuse des desserts mi-faits maison.

### Meilleures Recettes De Mijoteuse

Non seulement j'y partage de jolies photos de nourriture, mais je partage également des photos de mes animaux de compagnie.

J'ai absolument adoré regarder le dessus se dilater lorsqu'il sautait sur la cuisinière ! Recherchez du pop-corn soufflé à l'air sans ingrédients ajoutés ou faites simplement le vôtre. Ajoutez 1/4 tasse de grains (cela vous donnera environ 4 tasses de pop-corn éclaté) dans un sac et fermez-le. J'ai pour mission de vous aider à cuisiner de délicieux repas sans dépasser votre budget. Vous devrez d'abord préparer un mélange de cassonade et de beurre qui sera arrosé sur le pop-corn.

Ensemble, nous allons cuisiner de la vraie nourriture... pour de [vraies familles](#). Si vous êtes un fan de pop-corn comme moi, n'oubliez pas de consulter cette recette de pop-corn au [fromage](#) et de maïs en bouilloire. Je mange rarement des collations, préférant faire des folies avec des glucides ou des desserts pendant un repas.

From:  
<https://wiki.fux-eg.org/> - **wiki-fux**

Permanent link:  
[https://wiki.fux-eg.org/doku.php?id=ecette\\_de\\_pop-co\\_n\\_a\\_la\\_cannelle\\_et\\_au\\_suc\\_e](https://wiki.fux-eg.org/doku.php?id=ecette_de_pop-co_n_a_la_cannelle_et_au_suc_e)

Last update: **2024/03/28 00:43**

