

Karamellpopcorn

Karamelliserade popcorn, söta och lite salta knapriga popcorn till fredagsmys eller lördagsgodis. Perfekt till kalasen då de gillas av både stora och små.

Till ca 2,5 liter

Ingredienser

1 dl popcorn
2 msk rapsolja
1 tsk salt
2 dl strösocker
100 g smör

Gör så här:

Poppa popcornen i oljan och salta. Låt sockret smälta och bli ljusbrunt på medelvärme i en stekpanna. Lägg i smöret och rör om till en slät, brun massa. Häll i de poppade popcornen och rör om. Häll upp på en plåt med bakplåtspapper. Låt svalna lite och pilla isär popcornen om de sitter ihop. Låt kallna.

