



Pipoca com Sazón Orégano e Manjericão



Rendimento

12 porções



Tempo de preparo

00:10

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Óleo	3 colheres (sopa)	45 ml
Tempero Sazón® Profissional Orégano & Manjericão	2 colheres (chá)	10 g
Milho para pipoca	1 e meia xícara (chá)	210 g
Sal	1 colher (chá)	5 g
Raspas de limão siciliano	2 colheres (sopa)	6 g

Modo de Preparo

1. Em uma panela grande, coloque o óleo, o Tempero SAZÓN® Profissional e o milho. Leve ao fogo médio, tampe a panela e agite algumas vezes até que o milho comece a estourar.
2. Deixe cozinhar até que todos os grãos de milho estourem, agitando a panela ocasionalmente. Retire do fogo e transfira para um recipiente grande. Salpique o sal e as raspas de limão, misture e sirva em seguida.