



LE MEILLEUR POPCORN AU CARAMEL À L'ÉRABLE

INGREDIENTS

- 1/2 tasse de maïs en grain
- 1/2 tasse de beurre fondu
- 1/2 tasse de cassonade dorée
- 3/4 tasse de sirop d'érable
- 1/2 c. à thé d'extrait de vanille
- 1 c.a. thé de bicarbonate de soude
- 1 pincée de sel

INSTRUCTIONS

1. Faire éclater le maïs dans le contenant 3L de la Tupperondes, environ 2 à 2-1/2 minutes à puissance élevée (10) ou dans le WOW POP Maker.
2. Combiner le beurre, la cassonade, le sirop d'érable et l'extrait de vanille dans le 1,75L de la Tupperondes ou dans le sac en silicone 2,9L et faire chauffer, environ 4 minutes en brassant à la mi-cuisson.
3. Ajouter le bicarbonate de soude et mélanger.
4. Vider la préparation sur le maïs éclaté dans la Tupperondes (ou dans le sac en silicone) et chauffer à intensité maximale 1 minute.
5. Bien mélanger et chauffer 30 à 60 secondes supplémentaire.
6. Bien mélanger.