

Crackerjack maison

- La délicieuse recette secrète de popcorn au caramel (style Crackerjack!)



Ingrédients :

- 10 tasses de maïs soufflé (ou un sac de popcorn au micro-ondes)
- 1 tasse (250 ml) de cassonade
- 1/4 de tasse (65 ml) de sirop de maïs
- 1 cuillère à soupe de sel
- 1/2 tasse (125 ml) de beurre
- 1 cuillère à soupe d'eau
- 2 cuillères à thé d'extrait de vanille
- 1/2 cuillère à thé de bicarbonate de soude
- 1 tasse (250 ml) d'arachides salées

Préparation :

1. Préchauffer le four à 250 °F (121 °C). Tapissez une plaque à cuisson d'une feuille de papier parchemin.
2. Faites sauter votre popcorn selon les instructions de votre machine à popcorn.
3. Vaporiser un grand bol d'une huile style Pam. Ajouter le popcorn.
4. Dans un chaudron, mélanger la cassonade, le sirop de maïs, le beurre, le sel et l'eau.
5. Faites mijoter en mélangeant fréquemment jusqu'à ce que la température atteigne 250 °F (121 °C) sur le thermomètre à bonbon.
6. Retirer du feu et ajouter la vanille et le bicarbonate de soude.
7. Verser le mélange de caramel par-dessus le popcorn. Bien brasser. Assurez-vous de couvrir tout le popcorn.

8. Ajouter les arachides.
9. Étendre le popcorn sur la plaque à cuisson.
10. Faites cuire au four pendant 1 heure en mélangeant à tous les 15 minutes.
11. Se conserve dans un plat hermétique!

“

Vous êtes des amateurs de bon vieux Crackerjack ou de popcorn au caramel maison (avec des arachides)? Cette recette est pour vous! Délicieuse et rapide à préparer...

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)