



Popcorn au caramel et au Bacon LOP

Il est difficile de résister de manger tout le lot de cette gâterie sucrée et salée. Vous comprendrez pourquoi tout est meilleur avec du **bon bacon LOP** lorsque vous essayez cette nouvelle gâterie soirée cinéma préférée.

Portions: 8 à 10

Temps de préparation: 10 minutes

Temps de cuisson: 10 minutes

Durée totale: 20 minutes + temps de refroidissement

10 tasses (2,5 L) de maïs éclaté (popcorn)

8 tranches **bacon LOP** cuit et émietté

1 tasse (250 ml) de sucre granulé

1/4 tasse (60 ml) de sirop de maïs léger

1/4 tasse (60 ml) d'eau

1 cuillère à thé (5 ml) de sel

1 cuillère à thé (5 ml) d'extrait de vanille



Mettre du papier parchemin sur 2 plaques à pâtisserie. Dans un grand bol graissé, brasser du pop-corn avec du **bacon LOP**.

Chauffez le sucre, le sirop de maïs, et de l'eau dans une grande casserole à fond épais, sur feu moyen-doux, en remuant jusqu'à ce que le sucre soit fondu.

Augmenter à feu moyen et porter à ébullition. Faire bouillir, sans remuer, jusqu'à ce que le thermomètre à bonbons atteigne le stade de la fissure dur (300 ° F à 310 ° F) de temps en temps brosser la casserole avec un pinceau à pâtisserie trempé dans l'eau froide.

Retirer du feu et incorporer le sel et la vanille. Verser le mélange sur le maïs soufflé et remuer avec une spatule résistante à la chaleur.

Étendre sur les plaques préparées et laisser refroidir. Cassez en morceaux. Servir le jour même ou garder dans un contenant hermétique pour un maximum de 5 jours. (Ou les garder au congélateur jusqu'à 2 semaines)

Note :

Pour une gâterie, essayez d'arroser le pop-corn avec du chocolat noir fondu. Réfrigérer pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que.

Bon appétit!!!!