

爆米花和巧克力爆米花

原料：

1/2 杯玉米粒
3 大勺油
白糖/糖粉适量
巧克力适量



做法：

巧克力掰成小块，隔水加热化成巧克力液。

把大铁锅烧热，下油，油热了以后，倒入玉米粒，盖上盖子，不停的晃晃铁锅，争取让玉米粒受热均匀。很快的，玉米粒就爆开了，隔着透明的玻璃盖子看满锅的爆米花乱蹦挺好玩的。

我用计时器记过时间，从玉米粒下锅到爆成一大锅所需时间一共是 1 分钟 50 秒。

爆米花爆好后，趁热撒上糖和融化的巧克力就成了巧克力爆米花。

糖粉比白糖更容易化开，相对也附着得更均匀些。

好吃好吃真好吃！