

## Γλυκό, τραγανό ποπ κορν με μπαχαρικά

**Μερίδες:** 6 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 7 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 20 λεπτά **Σκεύος:** -

### Υλικά:

90 γρ. καλαμπόκι για ποπ κορν (σπόροι)  
1 κ.σ. λάδι καρύδας ή ελαιόλαδο ή ηλιέλαιο  
70 γρ. φιλέ αμυγδάλου (ή άλλος ξηρός καρπός, ψιλοκομμένος)  
170 γρ. σιρόπι αγαύης ή maple  
50 γρ. βούτυρο καρπών της επιλογής μας  
1 κ.γλ. εκχύλισμα βανίλιας  
¼ κ.γλ. αλάτι  
½ κ.γλ. [Allspice mix](#) ή κανέλα

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Ετοιμάζουμε το ποπ κορν. Ρίχνουμε το λάδι της επιλογής μας σε μεγάλη κατσαρόλα, βάζουμε σε μέτρια/υψηλή φωτιά, ρίχνουμε για δοκιμή 2 καλαμπόκια και καλύπτουμε με καπάκι. Όταν σκάσουν, ρίχνουμε όλο το καλαμπόκι, καλύπτουμε πάλι με καπάκι και ανακινούμε την κατσαρόλα για να απλωθούν ομοιόμορφα.
- 2) Ψήνουμε το ποπ κορν για 2-3 λεπτά. Θα καταλάβουμε ότι γίνεται από τον χαρακτηριστικό ήχο σκασίματος του καλαμποκιού. Προσέχουμε μην καούν και όταν σταματήσουν να σκάνε αποσύρουμε από τη φωτιά.
- 3) Ρίχνουμε το ποπ κορν σε μεγάλο μπολ, προσέχοντας όσο γίνεται να μην συμπεριλάβουμε το καλαμπόκι που δεν έγινε ποπ κορν. Προσθέτουμε το φιλέ αμυγδάλου, ανακατεύουμε και αφήνουμε στην άκρη.
- 4) Σε μικρή κατσαρόλα ζεσταίνουμε το σιρόπι αγαύης (ή maple) σε μέτρια φωτιά. Προσθέτουμε το βούτυρο καρπών, το εκχύλισμα βανίλιας, το αλάτι και το Allspice mix και ανακατεύουμε καλά. Δεν θέλουμε να βράσει το μείγμα, αλλά να ομογενοποιηθεί και να είναι ρευστό.
- 5) Αποσύρουμε από το φωτιά και περιχύνουμε το ποπ κορν. Ανακατεύουμε απαλά με μαρίζ ή κουτάλα να το καλύψει ομοιόμορφα.

6) Απλώνουμε το ποπ κορν σε ταψί φούρνου περασμένο με λαδόκολλα. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στον αέρα, για 5 λεπτά. Γυρνάμε το ταψί από την άλλη μεριά του φούρνου και συνεχίζουμε το ψήσιμο για άλλο 1-2 λεπτά, προσέχοντας και πάλι μην αρπάξουν.

7) Αφήνουμε να κρυώσει (όσο κρυώνει θα γίνεται πιο τραγανό) και σπάμε σε μικρότερα κομμάτια.