

PÉ DE MOLEQUE (ESPECIAL FESTA JUNINA)

INGREDIENTES

200 g de amendoim torrado e sem casca

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar

1 colher (sopa) de manteiga

1/2 lata de leite condensado

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o amendoim torrado e o açúcar;

Leve ao fogo baixo e mexa sem parar, até formar um caramelo;

Desligue o fogo e adicione a manteiga;

Misture bem e em seguida adicione o leite condensado;

Mexa, até que fique uma mistura bem homogênea;

Unte uma superfície lisa com manteiga ou margarina;

DICA: você pode colocar numa pedra, usar papel manteiga ou usar uma forma também.

Com ajuda de uma colher, coloque porções do doce na superfície;

DICA: esse processo tem que ser feito bem rápido, antes que esfrie e endureça.

Aguarde até que o doce esfrie completamente;

Em seguida é só servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13167-pe-de-moleque-especial-festa-junina.html>