

PÉ-DE-MOLEQUE

INGREDIENTES

500 g de amendoim torrado e moído sem pele

1 lata de leite condensado

1 copo de leite

1 colher (sopa) de manteiga

26 colheres (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

Ponha em uma panela o amendoim, o leite condensado, o leite, o açúcar e a manteiga.

Misture bem e leve ao fogo mexendo sempre até começar a aparecer o fundo da panela.

Junte algumas gotas de limão, retire do fogo e bata sempre, até começar a açucarar.

Despeje em um mármore untado com manteiga e, depois de frio, corte em tabletes.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13633-pe-de-moleque-2.html>