

# CAJUZINHO – ANTIGO MOÇA FIESTA

## INGREDIENTES

2 latas de leite condensado  
2 colheres (sopa) de margarina ou manteiga  
1 xícara de amendoim torrado sem pele  
2 colheres (sopa) de cacau  
açúcar cristal para enrolar

## MODO DE PREPARO

Coloque as latas de leite condensado sem o rótulo dentro da panela de pressão, encha de água até cobrir a lata e passar uns 4 dedos de altura.

Feche e cozinhe por 30 minutos.

Desligue o fogo.

Retire as latas e deixe esfriar.

Não abra a lata até esfriar, de preferência espere até outro dia.

Abra as latas depois de frias.

Estará como um doce de leite.

Despeje numa panela.

Coloque no fogo médio e adicione os demais ingredientes (exceto açúcar) até desgrudar da panela.

Deixe esfriar.

Unte as mãos e faça bolinhas.

Passe no açúcar cristal.

E sirva!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13690-cajuzinho-antigo-moca-fieta.html>