

PÉ DE MOLEQUE PUXA-PUXA

INGREDIENTES

500 g de amendoim torrado

2 xícaras (chá) de açúcar (400 g)

1 lata de leite condensado (395 g)

1 colher (sopa) de manteiga sem sal (15 g)

2 colheres (sopa) de chocolate em pó (15 g)

manteiga para untar

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque 500 g de amendoim torrado, 2 xícaras (chá) de açúcar e leve ao fogo médio, mexendo sempre até o açúcar derreter totalmente.

Acrescente 1 lata de leite condensado, 1 colher (sopa) de manteiga sem sal, 2 colheres (sopa) de chocolate em pó e mexa até soltar do fundo da panela, cerca de 6 minutos.

Apague o fogo e despeje em uma assadeira (33 cm de comprimento X 20 cm de largura X 2 cm de altura) forrada com um plástico untado com manteiga, espalhando com uma colher.

Depois de frio, corte em quadrados e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15444-pe-de-moleque-puxa-puxa.html>