

PÉ DE MOLEQUE COM MEL

INGREDIENTES

1 copo (200ml) de açúcar

1/2 copo (100ml) de mel

500g de amendoim torrado e sem pele

6 colheres (sopa) de água

1 colher (chá) de bicarbonato de sódio

MODO DE PREPARO

Junte em um panela o açúcar, o mel, a água e o amendoim.

Leve em fogo alto e vá mexendo sem parar.

O ponto é quando a calda fica em um tom caramelo e soltando do fundo da panela.

Desligue o fogo e adicione o bicarbonato, mexendo bem.

Jogue a mistura na pedra ou em um tabuleiro untado com bastante margarina.

Quando esfriar, corte em cubos e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16657-pe-de-moleque-com-mel.html>