

AMENDOIM DOCE DE MICRO-ONDAS

INGREDIENTES

- 500 g de amendoim cru com pele
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 1/2 xícara (chá) de água
- 1 1/2 xícara de açúcar

MODO DE PREPARO

Misture o amendoim, o açúcar, o chocolate em pó e o fermento em um recipiente que possa ir ao micro-ondas.

Acrescente a água e misture novamente — a mistura irá ficar bem aguada.

Leve ao micro-ondas por 5 minutos e, após esse tempo, retire o recipiente e misture tudo novamente (você irá perceber que a consistência da mistura irá engrossar a medida que a água evaporar).

Repita a etapa anterior mais 3 vezes.

Na última vez que for misturar, você irá perceber que o açúcar começará a endurecer e se esfarelar.

Deixe esfriar, pois a medida em que for esfriando, o amendoim ficará crocante.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16905-amendoim-doce-de-micro-ondas.html>