

AMENDOIM SALGADO FRITADEIRA ELÉTRICA

INGREDIENTES

250 g amendoim grande (não é o vermelho pequeno)

1/2 litro de água

2 colheres (sopa) de sal grosso

fritadeira elétrica

MODO DE PREPARO

Dissolva o sal na água e reserve.

Ajuste a panela para 5 minutos na temperatura 180° C.

Coloque o amendoim, mexendo a cada 2 minutos.

Após os 5 minutos, imediatamente jogue os amendoins na salmoura.

Deixe na solução por 1 minuto, coe os amendoins e retorne-os à panela.

Ainda em 180° C, marque mais 10 minutos, mexendo a cada 2 minutos.

Terminados os 10 minutos, transfira os amendoins para um recipiente de louça para esfriar.

Antes de saborear, aguarde até esfriar totalmente, pois ficam meio murchos enquanto aquecidos - tenha paciência.

Quando esfriarem, ficarão macios e com crocância, ao mesmo tempo; boa degustação!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17904-amendoim-salgado-fritadeira-eletrica.html>