

PÉ DE MOLEQUE MACIO DA LAUREN

INGREDIENTES

- 1 pacote de amendoim de 500 g
- 2 latas ou caixas de leite condensado
- 2 copos (americanos) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de água

MODO DE PREPARO

Em uma panela alta, coloque o amendoim com casca em fogo alto ou médio qual você preferir e mexa o amendoim na panela.

Assim, que começar a soltar a casca do amendoim, coloque o açúcar e mexa com o amendoim.

Adicione a água, misture novamente, em seguida já coloque o leite condensado e mexa em um fogo baixo.

Misture o pé de moleque, o doce vai passar por vários estágios de cores que começa bem claro e vai ficar escuro conforme vai dando o ponto.

O ponto do pé de moleque é quando ele soltar todo do fundo da panela, depois unte a assadeira quadrada com margarina, assim que der o ponto coloque na assadeira e corte no tamanho que deseja depois que o doce endurecer.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20645-pe-de-moleque-macio-da-lauren.html>