

PÉ DE MOÇA (DOCE DE LEITE FEITO EM CASA)

INGREDIENTES

2 latas leite condensado (não serve de caixinha)

1/2 xícara de amendoim cru ou torrado sem sal

1/2 xícara de açúcar

MODO DE PREPARO

Cozinhe as latas de leite condensado por 45 minutos após pegar a pressão.

Torre o amendoim no forno pré aquecido, a 230º C por cerca de 15 minutos.

Retire do forno e espere esfriar.

Após esfriar o amendoim, descasque e reserve.

Assim que as latas de leite condensado estiverem em condições de manuseio, abra com cuidado para não espirrar e em uma tigela misture com o amendoim descascado.

Abra a mistura em uma forma ou refratário sobre papel-manteiga e leve à geladeira por 2 horas.

Após esse tempo, corte em quadrados do tamanho desejado e passe no açúcar.

Está pronto!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20751-pe-de-moca-doce-de-leite-feito-em-casa.html>