

AMENDOIM CARMELIZADO

INGREDIENTES

- 1 pacote de amendoim graúdo
- 2 copos (americano) de açúcar
- 1 copo (americano) de água

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande, coloque os itens e misture bem.

Deixe em fogo médio e vá mexendo esporadicamente até lentar fervura.

Quando estiver fervendo, aumente o fogo e comece a mexer sem parar até a água secar (essa etapa é a mais importante, não pare de mexer porque o açúcar vai começar a derreter e caramelizar).

Feito isso, descanse o amendoim em uma forma e está pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21394-amendoim-carmelizado.html>