

# AMÊNDOA BRANCA

## INGREDIENTES

500 g de amendoim

1 e 1/2 xícara de açúcar

120 ml de água

## MODO DE PREPARO

Leve o amendoim ao forno e deixe torrar.

Em seguida, descasque os amendoins e coloque em uma panela com o açúcar, a água e leve ao fogo até que fique em ponto de fio.

Quando estiver no ponto, coloque 2 xícaras de amendoim, mexa bem rápido e desligue o fogo.

Coloque a mistura em uma bacia grande mexendo sem parar até que a água seque e vire açúcar em volta dos amendoins.

Deixe esfriar e se delicie.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22372-amendoa-branca.html>