PAÇOCA SIMPLES

INGREDIENTES

1/2 kg de amendoim

3 xícaras de açúcar

1/2 copo (americano) de água

1/2 lata de leite condensado

óleo para untar a forma

MODO DE PREPARO

Torre o amendoim em fogo alto de 15 a 20 minutos (depende do forno) mexendo de 2 em 2 minutos até torrar.

Depois de torrado e morno, retire um pouco da pele e bata no liquidificador para formar uma farofa e deixe alguns caroços mais inteiros para ter textura.

Em uma panela, junte a água e o açúcar e deixe ferver até formar uma calda fina.

Em seguida, junte o amendoim moído e o leite condensado mexendo sempre até desgrudar da panela.

Unte uma forma com o óleo e esparrame a paçoca ainda quente na forma.

Deixe esfriar, corte em pedaços e bom apetite.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23941-pacoca-simples.html