

PÉ DE MOLEQUE CASEIRO DA MÁRCIA

INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 colher de margarina
- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 1 pacote de amendoim torrado e sem casca (500 g)
- 1 xícara (chá) de água

MODO DE PREPARO

Misture o açúcar e a margarina, acrescente 2 colheres (sopa) de água e vai misturando até virar caramelo.

Logo após, acrescente 1 xícara (chá) de água.

Acrescente o amendoim e deixe cozinhar, misturando sempre até derreter todos os grumos de açúcar.

Quando os grumos de açúcar estiverem dissolvidos, acrescente o leite condensado, e deixe cozinhar, mexendo de vez em quando para não queimar.

Espere reduzir o líquido, o ponto é quando começa a soltar facilmente da panela e começa a pesar na hora de mexer.

Abra em uma superfície plana, com uma sacola.

Dentro da sacola coloque um pano de prato e vá amassado, abrindo a massa na espessura de um dedo (1 cm de altura) tomando cuidado para não se queimar (fica muito quente, por isso uso um pano e a sacola).

Espere esfriar por uns 5 minutos e corte do tamanho que desejar.

Após 30 minutos, aproximadamente, já estará frio.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24232-pe-de-moleque-caseiro-da-marcia.html>