

KARAPINHADA (AMENDOIM AÇUCARADO)

INGREDIENTES

500 g de amendoim

250 g de açúcar (1 copo de requeijão)

1/2 colher de chá de pó royal

250 ml de água (1 copo de requeijão)

MODO DE PREPARO

Ligue o forno a 180°C.

Coloque na panela o amendoim, o açúcar, o pó royal e a água.

Leve a panela ao fogo alto e deixe ferver para cozinar o amendoim.

Deixe no fogo até açucarar (ponto em que a água seca e se forma uma casquinha de açúcar em volta do amendoim), tempo médio de 20 minutos no fogo.

Retire a panela do fogo e coloque o amendoim na forma.

Em seguida, leve ao forno e mexa, com uma colher de pau, de 5 em 5 minutos, para que o amendoim seque uniformemente.

Tempo aproximado no forno, 18 minutos.

Retire do forno e deixe esfriar.

Para conferir o ponto, veja se os amendoins sem casca já estão dourados.

Está pronta sua karapinhada.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27802-karapinhada-amendoim-acucarado.html>