

PÉ DE MOLEQUE LIGHT DA DRY

INGREDIENTES

500 ml de água

250 g de açúcar

200 ml de leite desnatado

100 g de amendoim torrado e quebrado

1 colher de chá de aveia

1 colher de chá de amido de milho

10 gotas de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes, em uma panela, menos o amendoim.

Leve ao fogo alto até engrossar.

Costuma levar em torno de 1 hora, mexa somente quando ameaçar cair.

Quando estiver bem grosso, acrescente o amendoim e mexa sem parar até dar o ponto de desgrudar da panela.

Despeje em uma forma de alumínio.

Espere esfriar e corte os pedaços.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28039-pe-de-moleque-light-da-dry.html>