

MACRON DE AMENDOIM

INGREDIENTES

500 g de amendoim cru

2 ovos

2 xícaras de açúcar

1 colher de fermento químico

MODO DE PREPARO

Triture o amendoim com casca no liquidificador, tomando cuidado para que não vire farinha.

Coloque em uma travessa, acrescente os demais ingredientes misturando bem com uma colher.

Como a mistura pode ficar um pouco consistente, é aconselhável usar as mãos para amassar e misturar bem todos os ingredientes.

Com as mãos untadas com margarina ou manteiga, enrole bolinhas não muito grandes e coloque em assadeira untada.

Asse em forno preaquecido até dourar.

Desenforme e guarde em recipiente fechado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28830-macron-de-amendoim.html>