

PÉ-DE-MENINO

INGREDIENTES

- 1 pacote de amendoim sem pele cru (500 g)
- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 2 e 1/2 xícaras de chá de água (200 ml)
- 2 xícaras de açúcar cristal (400 g)
- 3 tabletes de chocolate ao leite (35 g)
- 1 colher de sopa de Nescau (10 g)

MODO DE PREPARO

Coloque em uma forma os amendoins e leve ao forno em temperatura de 180°C por 30 minutos ou até que fiquem cozidos (dourados) e reserve.

Em uma panela coloque a água e o açúcar e leve ao fogo.

Deixe ferver até que fique uma calda em ponto fio.

Depois de atingir o ponto acrescente o leite condensado, os tabletes de chocolate, o Nescau, os amendoins e mexa sem parar até que essa mistura engrosse e desgrude da panela (semelhante ao ponto de brigadeiro).

Pegue uma forma e forre com papel.

Vire essa mistura (como fosse massa de bolo) e deixe endurecer e esfriar.

Depois corte em pedaços.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31064-pe-de-menino.html>