

AMENDOIM CROKCHOKO

INGREDIENTES

- 1 kg de amendoim, torrado e sem pele
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 e 1/2 xícara (chá) de achocolatado (tipo nescau)
- 1 xícara (chá) de água

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande coloque o açúcar, o achocolatado e a água.

Leve ao fogo, sempre mexendo para não queimar.

Quando aparecer o fundo da panela, deixe ferver por 3 minutos, baixe o fogo e acrescente o amendoim torrado.

Continue mexendo, vai notar que o amendoim começará a açucarar.

Neste momento se quiser acrescente um pouco de leite condensado (fica muito bom, mais não coloque demais por que não seca).

Continue mexendo, quando começar a secar novamente, desligue o fogo e despeje o amendoim em um refratário de vidro, deixe esfriar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31582-amendoim-crokchoko.html>