

CAJUZINHO DE FESTA RÁPIDO, DELICIOSO E SEM FOGÃO

INGREDIENTES

150 g de amendoim (sem sal e sem pele) torrado e moído

1/2 xícara de açúcar

1/2 lata de leite condensado

2 colheres de chocolate em pó (achocolatado comum se preferir mais doce) ou (chocolate em pó solúvel)

Para finalizar:

1 colher de manteiga para untar as mãos

1 xícara de açúcar cristal ou demerara (prefiro demerara) para passar os doces

50 g de grãos de amendoim para enfeitar

MODO DE PREPARO

Existem no mercado algumas marcas de amendoim torrado e moído. Se você as preferir, como eu, preste atenção para não comprar amendoim salgado.

Caso prefira torrar em casa, a receita vai demorar um pouco mais (1 hora e meia). Você precisará descascar o amendoim e tirar a pele. Dispor os grãos em uma forma grande (retangular) de alumínio e torrará-los por cerca de 30 minutos no fogo alto.

Depois leve ao liquidificador, sem líquidos e triture-os.

Em uma tigela misture todos os ingredientes até a massa ficar homogênea e atingir o ponto de enrolar.

Unte as mãos com manteiga e modele os docinhos para ficarem no formato de pequenos cajús.

Passes os docinhos no açúcar (cristal ou demerara) e coloque um grão para se assemelhar à castanha do caju.

Coloque em forminhas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31862-cajuzinho-de-festa-rapido-delicioso-e-sem-fogao.html>