

# DOCINHO DE GRANOLA

## INGREDIENTES

1 xícara de granola (sem frutas, só grãos)

1/2 xícara de leite em pó

1/2 xícara de açúcar mascavo

1 xícara de água quente

3 colheres de sopa rasas de margarina (separadas: 2 colheres mais 1 colher)

Amendoim triturado para cobrir

## MODO DE PREPARO

Bata a granola no liquidificador até virar um pó fino e reserve.

Bata no liquidificador o leite em pó, o açúcar mascavo, a água quente e 1 colher rasa de margarina.

Depois de bater bem, leve a geladeira por 1 hora para esfriar, ou se preferir, espere esfriar naturalmente.

Junte em uma panela a mistura feita no passo anterior, as outras duas colheres de sopa rasa de margarina e a granola.

Misture tudo em fogo baixo, até engrossar e dar o ponto de enrolar (é bem rápido) e desligue.

Deixe esfriar, faça as bolinhas, cubra com o amendoim triturado e sirva.

Renderam 30 bolinhas!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32353-docinho-de-granola.html>