

# PAÇOCA DE AMENDOIM FÁCIL

## INGREDIENTES

1 pacote de 500g de amendoim com casca cru

1 lata de leite condensado (de preferência moça por ser mais consistente)

## MODO DE PREPARO

Em uma forma espalhe o amendoim e torra no forno. Quando estiver bom (cerca de 10 minutos no fogo baixo 180°C), retire e descasque (quente é mais fácil do que quando esfriar).

Bata o amendoim no liquidificador, pode triturar bem, se preferir faça por partes (por exemplo: meio a meio).

Depois é só misturar com a lata de leite condensado. Se misturar numa bacia leve ao forno novamente por cerca de 10 minutos (na forma),

Ou se preferir mexa o leite condensado com o amendoim numa panela no fogo baixo e depois coloque em uma linda refratária.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32841-pacoca-de-amendoim-facil.html>