

CREME DE AMENDOIM FÁCIL

INGREDIENTES

250 g de amendoim cru e sem casca

2 colheres de sopa de óleo (de girassol ou de canola)

1 pitada de sal

2 colheres de sopa de açúcar

MODO DE PREPARO

Em um liquidificador bata o amendoim aos poucos até virar farinha. Quando estiver no ponto é só acrescentar 1 pitada de sal, 2 colheres de açúcar e o óleo.

Esta pasta serve para passar no pão, rechear bolos e comer de colher.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32964-creme-de-amendoim-facil.html>