

MANDOLATE DA ELISE

INGREDIENTES

1 kg de amendoim torrado e limpo

2 caixinhas de leite condensado

1 pacote de bolacha maria

papel seda

papel alumínio

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o amendoim já torrado e limpo.

Depois adicione a bolacha Maria e bata bem.

Retire o pó do liquidificador e coloque em uma tigela.

Dentro da tigela adicione as caixinhas de leite condensado.

Mexa com as mãos até formar uma massa homogênea.

Faça pequenos rolinhos.

Enrole todos os rolinhos no papel alumínio e, em seguida, enrole no papel seda.

Se desejar coloque na geladeira.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34306-mandolate-da-elise.html>