

PÉ-DE-MOLEQUE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 180 g de chocolate meio amargo picado
- 1 colher de manteiga ou margarina
- 3 colheres de açúcar
- 1 copo de amendoim (torrado e sem pele) picado grosseiramente

MODO DE PREPARO

Numa panela, misture bem o leite condensado, o chocolate, a manteiga e o açúcar.

Deixe em fogo médio-alto, sempre mexendo, até que o doce comece a desgrudar do fundo da panela (como um brigadeiro quando está no ponto).

Coloque o amendoim e desligue o fogo imediatamente.

Continue mexendo bastante, por cerca de 3 a 4 minutos, até que a mistura fique opaca.

Despeje o doce em superfície lisa e untada, deixe esfriar um pouco e corte no formato desejado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36418-pe-de-moleque-de-chocolate.html>