

PÉ-DE-MOLEQUE CASEIRO

INGREDIENTES

- 3 xícaras de açúcar
- 1 lata de leite condensado
- 1/2 kg de amendoim (com as peles)
- 2 colheres de sopa de Nescau
- 1 colher de sopa de manteiga

MODO DE PREPARO

Misture à parte o leite condensado, o Nescau e a manteiga e reserve.

Unte um tabuleiro e reserve.

Coloque numa panela bem grande o açúcar misturado com o amendoim(com a pele e tudo) para cozinhar em fogo médio.

Mexa a mistura até que o açúcar derreta (fica meio caramelo).

Quando já estiver derretido junte a mistura do leite condensado, use uma colher de pau grande porque a mistura sobe fervendo e você pode queimar as mãos.

Ao misturar desligue o fogo e bata (misture com vontade) por uns 10 a 15 minutos.

Despeje então a mistura no tabuleiro untado.

Quando começar a endurecer marque-os em retângulos.

Espere esfriar e corte os retângulos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36929-pe-de-moleque-caseiro-2.html>