

AMENDOIM JAPONÊS

INGREDIENTES

2 copos americanos de água
2 copos americanos de açúcar
1 colher (sopa) cheia de salamóníaco
1 kg de amendoim
farinha de trigo à vontade

MODO DE PREPARO

Fazer a calda com a água, o açúcar e o salamóníaco.

Passar o amendoim na calda e em seguida na farinha de trigo.

Ir 'desmanchando' e soltando os amendoins da farinha de trigo até que fiquem soltinhos.

Dividir em duas partes.

Passar uma parte por vez na calda e na farinha novamente.

Separar e deixar tudo soltinho de novo.

Dividir tudo em três partes.

Passar, pela 3ª vez na calda, e em seguida, na farinha de trigo cada uma das três partes e deixar tudo soltinho novamente.

Dividir e torrar em torrador frio por 30 a 40 minutos.

Tirar do torrador, colocar shoyu e secar na peneira.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36981-amendoim-japones.html>