

CREME DE AMENDOIM

INGREDIENTES

500 g de amendoim cru com casca

açúcar a gosto

2 colheres de sopa de óleo

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Despeje o amendoim em uma forma e coloque no forno a 250°C por cerca de 30 minutos, até a casca dos amendoins começarem a rachar.

Descasque todos os amendoins (pegue um punhado e esfregue com as mãos) separando as casquinhas dos amendoins (se ficar alguns com casca não tem problema).

Coloque metade dos amendoins no liquidificador, triture até ele virar uma farinha de amendoim.

Adicione o sal e o açúcar a olho, ou seja, você vê quanto fica melhor, lembrando que o sal é só uma pitadinha (bem pouco)!

Adicione as 2 colheres de sopa de óleo vegetal, para a farinha se transformar em uma pasta. Se achar que ficou muito seco, você pode acrescentar mais um pouquinho de óleo, depois bata bem até se transformar na pasta, e pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37553-creme-de-amendoim.html>