

AMENDOIM CROCANTE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 500 g de amendoim
- 2 xícaras de açúcar cristal ou refinado
- 8 colheres de achocolatado ou chocolate em pó
- 1 xícara de água
- 1 tabletinha de chocolate meio amargo (opcional)
- 1 pitada de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Em uma panela média coloque todo o amendoim do pacotinho, adicione o açúcar, o achocolatado e a água. Misture tudo e coloque a panela em fogo baixo, deixe ferver.

A cada 5 minutinhos mexa com uma colher, quando levantar fervura coloque a pitada de fermento em pó e o chocolate meio amargo.

Não pare de mexer pois vai começar a secar a calda e grudar no amendoim.

Quando isso acontecer desligue o fogo e continue mexendo devagar.

Vai começar a virar um farofinha e grudar nos grãos de amendoim.

Preaqueça seu forno em 180°C e em uma assadeira espalhe o amendoim e leve ao forno.

A cada 10 minutos abra o forno e mexa, isso vai fazer com que o amendoim torre.

Depois de uns 40 minutos no forno, experimente um pouco do amendoim e se estiver bem crocante já estará bom, se necessário deixe mais um pouco no forno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39902-amendoim-crocante-de-chocolate.html>