

PÉ-DE-MOLEQUE NO MICRO-ONDAS

INGREDIENTES

250 g de amendoim

1 xícara de açúcar mascavo (ou comum)

1 caixinha de leite condensado

MODO DE PREPARO

Colocar o amendoim com casca em um prato de vidro.

Colocar por 2 minutos no micro-ondas e mexer.

Repetir mais 3 vezes, até que o amendoim fique torrado.

Moer o amendoim no liquidificador (com casca).

Colocar o amendoim torrado e moído novamente no prato de vidro.

Acrescentar o leite condensado e o açúcar mascavo.

Misturar bem.

Colocar por 2 minutos no micro-ondas e mexer.

Repetir mais 3 vezes o passo anterior, até que chegue no ponto.

Se necessário, deixar mais 1 ou 2 minutos no micro-ondas.

Colocar colheradas em uma forma untada para formar as rapaduras.

Esperar esfriar e servir.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40850-pe-de-moleque-no-micro-ondas.html>