

## AMENDOIM

### INGREDIENTES

1 pacote com 500 gramas de amendoim cru  
2 xícaras (chá) de açúcar  
1 xícara (chá) de água  
1/2 colher (sopa) de fermento químico em pó (pó royal)  
1 colher (sopa) de nescau

### MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo médio, mexendo sem parar até secar toda a água e açucarar. Não deixe caramelizar, tire logo que começar a secar. Prepare com muita atenção, pois ele seca de repente.

Despeje em uma assadeira e leve ao forno médio pré-aquecido por 10 minutos para ficar mais crocante. Não deixe passar de 10 minutos para não torrar ou virar pé-de-moleque.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/42130-amendoim.html>