

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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42130-amendoim.html>