

PÉ DE MOLEQUE DE AVEIA

INGREDIENTES

1/2 xícara de chá de água quente

1 xícara de chá de leite em pó integral

2 1/2 xícaras de chá de aveia em flocos finos

manteiga para untar

MODO DE PREPARO

Aqueça a água numa panela, afaste-a do fogo e adicione o leite em pó, mexendo para dissolvê-lo completamente.

Junte também o açúcar e aveia e retorne ao fogo médio, mexendo sempre, até que a mistura engrosse e atinja o ponto de brigadeiro mole.

Apague o fogo.

Quando começar a açucarar.

Despeje rapidamente em uma superfície lisa, de preferência fria e untada.

Assim que o doce começar a equilibrar corte em pedaços irregulares e arrume num prato para servir.

Se possível reserve-o até o dia seguinte, pois seu sabor se intensificará.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43213-pe-de-moleque-de-aveia.html>