

PÉ-DE-MOLEQUE COM GELATINA

INGREDIENTES

1 caixa de gelatina de sabor de morango

1 lata de leite condensado

1 colher de manteiga sem sal

250 g de amendoim torrado

MODO DE PREPARO

Misture em uma panela o leite condensado e a manteiga.

Leve ao fogo baixo, mexendo sempre até ferver.

Depois coloque a gelatina em pó) e o amendoim misturando bem até que dê o ponto de pé-de-moleque, ou seja que se solte da panela.

Ainda quente forme os pés-de-moleque.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43261-pe-de-moleque-com-gelatina.html>