

PÉ DE MOLEQUE MOLINHO

INGREDIENTES

- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de amendoim torrado e sem pele
- 1 lata de leite condensado

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela o açúcar e o amendoim torrado.

Leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até o açúcar caramelizar, sem deixar endurecer.

Adicione o leite condensado aos poucos e continue mexendo sempre, por cerca de 15 minutos.

Quando a mistura começar a se desprender do fundo da panela, desligue o fogo.

Unte o fundo de uma assadeira e despeje a mistura sobre ela.

Nivele com uma espátula e deixe esfriar.

Corte em quadradinhos e sirva!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43445-pe-de-moleque-molinho.html>