

MINDUIM SALGADIM

INGREDIENTES

500 g de amendoim cru

sal a gosto

Mais ou menos 2 dedos de água em copo americano

MODO DE PREPARO

Misture o sal na água.

Coloque o amendoim para assar no micro-ondas, temperatura máxima, por 8 minutos.

A cada 2 minutos, misturar.

Quando der 6 adicione a água e sal, misture e continue a assar.

Caso seja preciso, após mexer novamente, deixe por mais 1 ou 2 minutos para secar, acompanhando para não queimar. Pronto.

Eu gosto bem salgadinho então vou colocando sal na água até que sature e forme um ou dois milímetros de sal no fundo do copo.

O amendoim fica mole enquanto está quente. À medida que esfria vai ficando crocante.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44037-minduum-salgadim.html>