

PÉ-DE-MOLEQUE DE PEDAÇO

INGREDIENTES

6 litros de leite

2,5 kg de açúcar

1 pitada de bicarbonato

500 g de amendoim torrado e moído

MODO DE PREPARO

Coloque tudo em um tacho no fogo alto, de preferência fogão a lenha, mexa até dar ponto de puxa.

Bater com uma panela menor quando estiver subindo.

Para o ponto: coloque 1 prato com água e pinga o desce dentro, se fizer uma bolinha está bom.

Para o amendoim: colocar em uma panela e mexer no fogo ate ficar torrado (moreno), depois tirar do fogo e bater no liquidificador.

Misturar no doce depois que desce do fogo e bater até endurecer um pouco.

Misture o amendoim e despeje em forma untada com margarina.

Cortar ainda morno.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46242-pe-de-moleque-de-pedaco.html>