

# AMENDOIM CARMELADO

## INGREDIENTES

500 g de amendoim cru

2 copos (de requeijão) de água

2 copos (de requeijão) de açúcar

## MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes em uma panela grande, misture tudo no fogo baixo.

Mexa de vez em quando até a água desaparecer.

Depois não pare mais de mexer até o açúcar virar uma farofa.

Continue mexendo até o açúcar começar a querer caramelar.

Tire do fogo.

Coloque em um refratário para esfriar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46700-amendoim-carmelado.html>