

AMENDOIM CROCANTE

INGREDIENTES

- 1 pacote de amendoim cru
- 2 xícaras de chá de açúcar bem cheia
- 1 xícara e 1/2 de água
- 4 colheres de chocolate em pó
- 1 colher de chá de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Misture todos ingredientes e leve ao fogo até desgrudar e secar toda calda, sempre em fogo baixo, pois o fermento faz uma espuma, mas é normal.

Assim que secar ligue seu forno em temperatura média, coloque o amendoim em uma forma e leve por 5 minutos, retire, mexa bem e leve novamente por mais 10 minutos.

Retire e deixe esfriar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47046-amendoim-crocante.html>