

PÉ-DE-MOLEQUE DE RAPADURA

INGREDIENTES

2 rapaduras

500 g de amendoim torrado, no forno, e descascado

1 copo de água filtrada

MODO DE PREPARO

Corte a rapadura em pedaços.

Coloque os pedaços numa panela com um copo de água.

Leve ao fogo até dissolver.

Depois de dissolvida na água, mexa até o ponto de bala (coloque um pouquinho do melado num copo com água para verificar o ponto de bala).

Tire do fogo e acrescente o amendoim.

Bata a mistura até esfriar (fica num tom amarelado).

Despeje numa superfície untada com margarina.

Corte em pedaços pequenos (aproximadamente tamanho 5x5).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47708-pe-de-moleque-de-rapadura.html>