

DOCE DE AMENDOIM MUITO PRÁTICO

INGREDIENTES

- 1 kg de amendoim sem pele e sem casca
- 1 lata de leite condensado
- 2 xícaras de chá de açúcar

MODO DE PREPARO

Bata o amendoim no liquidificador com o açúcar.

Bata aos poucos.

Depois de bater tudo coloque o amendoim numa vasilha e acrescente o leite condensado.

Mexa bem.

Estique bem a massa e coloque na geladeira por mais ou menos 4 horas.

Corte o doce em quadradinhos e está pronto o doce de amendoim.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48102-doce-de-amendoim-muito-pratico.html>