# PÉ-DE-MOLEQUE COM RAPADURA

## INGREDIENTES

1 kg de rapadura pura

1 kg de amendoim torrado e moído

1 copo de leite (250 ml)

## MODO DE PREPARO

Corte a rapadura com uma faca como faz com uma barra de chocolate.

Leve ao fogo, junto com o leite, e mecha sem parar até que derreta tudo.

Deixe a mistura ferver, sem parar de mexer até que a rapadura dissolva por completo e fique uma espuma grossa.

Sem parar de mexer, junte o amendoim de uma só vez.

Bata bem, até que o doce comece a esfriar e endurecer.

Despeje sobre uma superfície limpa (pedra ou assadeira), acerte bem com uma espátula.

corte com a mesma espátula.

Guarde em recipiente tampado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49029-pe-de-moleque-com-rapadura.html