

PÉ-DE-MOLOQUE CREMOSO

INGREDIENTES

- 2 xícara de leite
- 1 xícara de açúcar
- 5 colheres de chocolate (nescau)
- 1 colher bem cheia de manteiga
- 1 lata de leite condensado
- 1 pacote de amendoim torrado e sem casca

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela o leite, o açúcar, o chocolate e a manteiga.

Mexa bem e leve ao fogo alto até virar um falso brigadeiro (cerca de 30 minutos).

Depois coloque o leite condensado e o amendoim e mexa com uma colher de pau até começar a ficar bem grosso.

Desligue o fogo e espere ficar morno.

Com o auxílio de duas colheres faça torrões e coloque em um mármore ou em uma mesa até esfriar completamente.

Dica: não deixe esfriar demais para fazer os torrões pois ficará muito duro para mexer

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49041-pe-de-moloque-cremoso.html>