QUADRADINHO JUNINO

INGREDIENTES

200 g de pé-de-moleque bem picadinho

6 colheres (sopa) de água

200 g de paçoca esfarelada

200 g de chocolate meio amargo derretido

MODO DE PREPARO

Numa panela coloque 200 g de pé de moleque bem picadinho e 6 colheres (sopa) de água e leve ao fogo médio até derreter o açúcar e ferver (mais ou menos 3 minutos).

Retire do fogo, adicione 200g de paçoca esfarelada e misture bem. Deixe esfriar.

Divida a massa em 2 partes, coloque a massa entre 2 sacos plásticos, modele no formato de um retângulo (40cm de comprimento por 2cm de largura) e leve a geladeira para endurecer. Retire da geladeira e corte quadradinhos. Passe cada quadradinho no chocolate meio amargo derretido e decore com amendoim. Deixe secar. Sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49682-quadradinho-junino.html