

# PÉ-DE-MOLEQUE ESPECIAL

## INGREDIENTES

2 e 1/2 xícaras (chá) de glicose de milho

1 xícara (chá) de açúcar

1/4 de xícara (chá) de chocolate em pó

3 xícaras (chá) de amendoim torrado e descascado

1 colher (chá) de bicarbonato de sódio em pó

1 colher (sopa) de manteiga sem sal

## MODO DE PREPARO

Em uma panela grande e larga coloque a glicose, o açúcar, o chocolate, o amendoim e cozinhe em fogo baixo, mexendo de vez em quando, até desgrudar do fundo da panela.

Acrescente o bicarbonato de sódio para dar leveza ao pé de moleque.

Unte uma assadeira retangular (grande) com a manteiga, esparrame o pé-de-moleque, demarque com uma faca para depois de frio cortar o doce.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/49929-pe-de-moleque-especial.html>