

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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