

AMENDOIM DOCE DO ERIC

INGREDIENTES

1 pacote (500 g) amendoim vermelho

2 copos açúcar

1 1/2 copos de água

MODO DE PREPARO

Em uma panela de tamanho médio, coloque todos os ingrediente.

Leve ao fogo alto, deixando ferver por 30 min, de vez em quando mexa.

Quando o açúcar começar a ficar cremoso, mexa sem parar, até secar e começar a ficar com casquinha.

Depois retire do fogo e coloque uma assadeira para esfriar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49966-amendoim-doce-do-eric.html>