

PAÇOCA FÁCIL DA JUJU

INGREDIENTES

250 g de amendoim sem pele e torrado

1 1/2 xícaras (chá) de farinha láctea

5 colheres (sopa) de açúcar

1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Coloque o amendoim torrado e sem pele em uma assadeira e leve ao forno por 5 minutos para que o mesmo solte o óleo existente nele.

Bata o amendoim ainda quente no liquidificador para que vire uma farinha.

Ainda no liquidificador acrescente, a farinha láctea, o açúcar e o sal e bata por mais 3 minutos para que o óleo do amendoim se misture aos ingredientes e a mesma vire uma massa para ser moldada.

Depois é só moldar as paçocas a seu modo e servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50069-pacoca-facil-da-juju.html>