

TORRONE DE AMENDOIM

INGREDIENTES

- 1 copo (americano) de água
- 5 copos (americanos) de açúcar
- 1 e ½ copo (americano) de mel
- 3 claras
- 3 copos (americanos) de amendoim torrado e sem pele

MODO DE PREPARO

Junte a água, o açúcar e o mel, leve ao fogo e faça uma calda em ponto de bala.

Bata as claras em neve, vá adicionando a calda quente, com a batedeira ligada, batendo sem parar.

Misture os amendoins e continue batendo até começar a açucarar.

Despeje sobre uma superfície untada com manteiga, alise com uma espátula e corte rapidamente em quadradinhos.

Depois de secos, embrulhe em papel impermeável ou papel celofane.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51214-torrone-de-amendoim.html>