

PÉ-DE-MOLEQUE SUPER SIMPLES

INGREDIENTES

500 g de amendoim descascado e cru

1 xícara (chá) de açúcar cristal

1 lata de leite condensado

MODO DE PREPARO

Em uma panela, leve o amendoim e o açúcar ao fogo alto mexendo sempre até que o açúcar fique caramelizado (nesse ponto o amendoim já estará torrado).

Acrescente o leite condensado e continue mexendo até desprender do fundo da panela.

Despeje sobre o mármore ou forma untada com margarina.

Espere esfriar um pouco e corte em pedaços do tamanho desejado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52285-pe-de-moleque-super-simples.html>