

PÉ DE MOLEQUE DA TITIA

INGREDIENTES

1 kg de amendoim cru e com casca

2 copos de açúcar

1 colher de café de bicarbonato

MODO DE PREPARO

Leve uma panela ao fogo com o amendoim e o açúcar, mexa com colher de pau até torrar.

Quando estiver caramelado, apague o fogo e adicione o bicarbonato.

Mexa bem e jogue em uma superfície de mármore devidamente untada com manteiga.

Deixe esfriar e quebre os pedaços.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53032-pe-de-moleque-da-titia.html>