PÉ-DE-MOLEQUE MACIO

INGREDIENTES

500g de amendoim cru

1/2 copo americano de água

2 copos americanos de açúcar refinado

2 colheres de Nescau

1 lata de leite condensado

MODO DE PREPARO

Coloque os três primeiros ingredientes em uma panela grande e funda e leve ao fogo mexendo até açucarar. Quando o açúcar começar a derreter de novo e envolver todos os amendoins, coloque rapidamente o leite condensado e o nescau e continue mexendo sem parar até desprender do fudo da panela. Desligue o fogo e continue mexendo por mais um minuto. Despeje em um mármore untado com margarina, espere esfriar e corte em quadrados.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53526-pe-de-moleque-macio.html