PÉ-DE-MOLEQUE ARTESANAL

INGREDIENTES

1/2 kg de amendoim cru

1/2 kg de açucar refinado

1 lata de leite condensado

1 colher de margarina com ou sem sal

MODO DE PREPARO

Lave e escorra o amendoim (não é necessário secá-lo), em seguida leve a panela ao fogo e coloque a margarina, o amendoim e o açúcar.

Mexa sem parar até derreter todo o açúcar, verifique se não existe pedrinhas de açúcar cristalizado, assim que derreter todo o açúcar, mexa durante 10 segundos, acrescente o leite condensado e misture bem durante um minuto.

Retire a panela do fogo e mexa bem com a colher de pau até perceber que o doce está ficando opaco.

Despeje em uma pedra fria untada com margarina, espere esfriar e corte no formato que desejar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54052-pe-de-moleque-artesanal.html