AMENDOIM DOCE

INGREDIENTES

400 g de amendoim branco com casca

2 xícaras de açúcar

2 xícaras de água

1/2 lata de leite condensado

1 colher (chá) de fermento químico

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande, coloque o amendoim, o açúcar e a água e deixe ferver

Quando a água estiver quase seca, acrescente o leite condensado e o fermento

Mexa até que a mistura esteja se desgrudando do fundo da panela

Despeje todo o conteúdo da panela em uma forma grande para esfriar, e mexa as vezes para que a calda não fique com grumos

Sirva como preferir

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/708-amendoim-doce.html