# PÉ DE MOLEQUE DE AMENDOIM

## INGREDIENTES

500 g de amendoim

1 lata de leite condensado (395 g)

1/2 xícara de açúcar refinado (240 g)

15 g de chocolate 50% ou 25 g de achocolatado em pó

1 colher (chá) de manteiga ou margarina (10 g)

1 colher (café) de canela em pó

## MODO DE PREPARO

Torre o amedoim por 20 minutos

Leve uma panela ao fogo e coloque o amendoim já torrado

Acrescente o acúcar e mexa até começar derreter

Acrescente a canela, o chocolate em pó, a manteiga e o leite condensado, mexa sem parar até que tudo esteja completamente derretido e homogêneo

Unte uma bancada com manteiga, para não grudar, e coloque todo o pé de moleque

Seja rápido na hora de espalhar, deixe esfriar por 25 minutos, ou mais, para cortar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8644-pe-de-moleque-de-amendoim.html