AMENDOIM CARIOCA

INGREDIENTES

500 g de amendoim cru

1 copo de água

2 colheres (sopa) de chocolate em pó

1 colher (sobremesa) de canela em pó

1 colher (chá) de fermento em pó

2 copos de açúcar

MODO DE PREPARO

Coloque a água e todo o amendoim em uma panela grande

Deixe cozinhar por uns 5, no máximo 10 minutos

Ainda em fogo alto, adicione todos os demais ingredientes, na ordem acima listada

Mexa sempre com uma colher de pau até a água secar e formar uma casca doce

Haverá um pouco de pó em meio aos amendoins, abaixe um pouco o fogo

E continue mexendo até o pó derreter e grudar nos amendoins

Perceba que ao passar a colher verás o fundo da panela

Despeje em uma travessa ou fôrma grande e deixe esfriar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9084-amendoim-carioca.html