

PÉ DE MOLEQUE CREMOSO

INGREDIENTES

500 g de amendoim torrado e sem sal

1 xícara de açúcar

4 colheres (sopa) de manteiga

1 lata de condensado

120 g de chocolate meio amargo

MODO DE PREPARO

Coloque o açúcar em uma panela e deixe ele derreter e formar uma calda

Misture até derreter e junte o leite condensado

Deixe derreter e formar uma mistura homogênea

Desligue o fogo e despeje o doce em um recipiente forrado com plástico filme

Agora é só servir

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/274-pe-de-moleque-cremoso.html>