

AMÊNDOA DE PÁSCOA CASEIRA

INGREDIENTES

- 1 xícara de água
- 2 xícaras de açúcar
- 1 pacote de 500 g de amendoim
- 1 colher (sopa) de chocolate em pó

MODO DE PREPARO

Despeje todos os ingredientes em uma panela grossa e deixe ferver aproximadamente por 30 minutos sem mexer

Quando estiver em ponto de secagem da água, mexa sem parar

O amendoim irá açucarar e então começa a caramelização e o processo de torragem do amendoim

Mexa até o amendoim envolver

Quando começar a açucarar pela segunda vez, estará pronto, tire da panela e despeje em uma forma para esfriar

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/5403-amendoa-de-pascoa-caseira.html>