

PÉ DE MOÇA

INGREDIENTES

1 colher (sopa) de manteiga
500 g de amendoim torrado e sem pele
2 xícaras de açúcar
1/4 de xícara de água
1 lata de leite condensado
1 colher (sopa) de chocolate em pó
açúcar refinado a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela, acrescente a manteiga, o amendoim, o açúcar e a água
Aguarde o ponto de caramelo claro
Em seguida, adicione 1 lata de leite condensado e o chocolate em pó
Mexe até o ponto de brigadeiro mole
Em uma travessa untada com manteiga e forrada com papel
Leve à geladeira por 30 min
Para finalizar, passe no açúcar refinado

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/9567-pe-de-moca.html>