

Pé-de-moleque com Leite condensado

Olá, a receita de hoje é uma delicia e super fácil! Em clima de festa junina!



Clique para ampliar

Ingredientes:

- 400gr de amendoim cru com casca;
- 1 xíc. de açúcar;
- 1 lata de leite condensando;

Modo de fazer:

Coloque em uma panela de amendoim com o açúcar, até caramelar e ficar em ponto de bala, mexendo sempre! Acrescente o leite condensado e continue mexendo até ficar no ponto de brigadeiro (desgrudando da panela). Unte um tabuleiro com manteiga e espalhe a mistura e espere esfriar. Depois é só cortar e servir!



Clique para ampliar

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$