

RECEITAS SUPERMERCADO BEIRA ALTA

PÉ DE MOLEQUE



Dificuldade

Médio



Preparo

15 - 30 min



Rendimento

30 porções

INGREDIENTES

. 600 g de rapadura . 1 xícara (chá) de água . Manteiga para untar . 2 xícaras (chá) de amendoim torrado sem pele

MODO DE PREPARO

1. Corte a rapadura em pedaços e ponha numa panela grande com a água. 2. Leve ao fogo alto, mexendo às vezes, até a rapadura derreter e começar a ferver. 3. Pare de mexer e continue ... 5. Junte o amendoim e retire do fogo. 6. Mexa com uma colher de pau até a calda começar a engrossar e ficar opaca. 7. Despeje a mistura sobre a superfície untada e espalhe-a com uma espátula. 8. Quando começar a endurecer, corte o doce em retângulos. 9. Deixe esfriar e, depois, guarde em recipiente bem fechado.

