

PÉ-DE-MOLEQUE DE 15 MINUTOS!

INGREDIENTES

1/2 kg de amendoim torrado e descascado

1/2 kg de açúcar

1 lata de leite condensado

3 colheres de margarina

MODO DE PREPARO

Colocar na panela o amendoim, o açúcar e a margarina.

Levar ao fogo, mexendo sempre.

Quando começar a formar uma calda, coloque o leite condensado.

Mexa bem, até soltar do fundo da panela, como brigadeiro.

Coloque no tabuleiro untado com margarina.

Deixe esfriar e corte em pedaços.

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Obs.: deixe o tabuleiro untado e a lata de leite condensado aberta, pois é muito rápido e pode passar do ponto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13682-pe-de-moleque-de-15-minutos.html>