

CAJUZINHO QUE NÃO VAI AO FOGO FEITO COM APENAS 3 INGREDIENTES MUITO PRÁTICO E PERFEITO PARA A FESTINHA.

INGREDIENTES

2 ½ colheres(chá) de chocolate 50% cacau

1 ½ caixinha de leite condensado (aproximadamente)

½ kg de amendoim torrado e sem casca

Amendoim para decorar q.b.

Açúcar para empanar q.b.

MODO DE PREPARO

Triture no liquidificador o amendoim até obter uma farinha fina. Transfira para uma vasilha e adicione o chocolate 50% cacau.

Acrescente o leite condensado mistura com uma colher até o ponto de amassar levemente com as mãos até obter uma massa lisa e homogênea.

Procure colocar o leite condensado todo de uma vez, e amassar rapidamente até formar uma massinha boa para enrolar.

Porque se colocar aos poucos, e amassar também aos poucos, o amendoim quando é manipulado demais costuma soltar óleo e daí vai estragar a massa.

O ponto correto é uma massa úmida, consistente e fica firme ao pressionar, sem quebrar. A massa não pode ficar seca, pois não vai dar para bolear.

Cubra com plástico filme e deixe descansar por 10-15 minutos.

Pegue uma porção de massa (14 gramas) e modele no formato tradicional do cajuzinho. Empane no açúcar e coloque metade de um amendoim na ponta.

Repita esse processo com o restante da massa e disponha numa travessa. Rendimento: 65 unidades de 15 gramas cada.

E o cajuzinho mais gostoso do mundo acaba de ficar pronto!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16081-cajuzinho-que-nao-vai-ao-fogo-feito-com-apenas-3-ingredientes-muito-pratico-e-perfeito-para-a-festinha.html>