

# MOLHO PICANTE DE PASTA DE AMENDOIM

## INGREDIENTES

4 colheres pasta de amendoim

2 colheres de xarope de maple ou bardo, ou glucose de milho, ou melado, ou mel (2 colheres de (sopa) de açúcar de coco diluída em 1 colher de água também serve)

2 colheres vinagre de arroz

1 colheres shoyo

1 colheres de coentro fresco ou 1/3 de colher de coentro em pó

1 dente de alho

1 colher de (café) de óleo de gergelim

1/2 colher (café) de gengibre descascado ralado ou 1/4 de colher (café) de gengibre em pó

1/2 colher de molho siracha ou qualquer molho de pimenta de sua preferência

1/4 xícara de leite vegetal ou água (se quiser um molho mais líquido varie até 1/2 xícara)

sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes até ficar um molho homogêneo

Sirva com arroz grudentinho ou massa

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/3477-molho-picante-de-pasta-de-amendoim.html>