

AMENDOIM CARIOCA

INGREDIENTES

- 500 g de amendoim cru
- 1 copo de água
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 colher (sobremesa) de canela em pó
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 2 copos de açúcar

MODO DE PREPARO

- Coloque a água e todo o amendoim em uma panela grande
- Deixe cozinhar por uns 5, no máximo 10 minutos
- Ainda em fogo alto, adicione todos os demais ingredientes, na ordem acima listada
- Mexa sempre com uma colher de pau até a água secar e formar uma casca doce
- Haverá um pouco de pó em meio aos amendoins, abaixe um pouco o fogo
- E continue mexendo até o pó derreter e grudar nos amendoins
- Perceba que ao passar a colher verás o fundo da panela
- Despeje em uma travessa ou fôrma grande e deixe esfriar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/9084-amendoim-carioca.html>