

RAPADURA GERMÂNICA DE AMENDOIM E LEITE CONDENSADO

INGREDIENTES

500 g de amendoim torrado, descascado e moído

250 g de açúcar

1 lata de leite condensado

manteiga para untar

MODO DE PREPARO

Utilize amendoim sem casca e de preferência graúdos; torra o amendoim por cerca de 30 minutos no forno elétrico ou convencional, misturando

Logo, deixe esfriar e retire as cascas dos amendoins

Coloque

Após esse processo, coloque os amendoins em uma panela grande, acrescente o açúcar e com a ajuda de uma colher de pau, misture em fogo brando por cerca de 3 minutos (não deixe torrar e nem pegar no fundo da panela)

Despeje nessa mistura o leite condensado e misture bem até formar uma pasta pesada e descolar do fundo da panela

Desligue o fogo e coloque ainda quente em uma forma untada com manteiga

Deixe esfriar um pouco e ainda morno, mas não quente, corte os quadradinhos da rapadura

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/9181-rapadura-germanica-de-amendoim-e-leite-condensado.html>