



Pé de Moleque



INGREDIENTES

- ✓ 1 kg de amendoim torrado e sem pele
- ✓ 1 rapadura

MODO DE PREPARO

Juntar a rapadura com água e fazer um melado em ponto de bala mole.

Moer metade do amendoim torrado, deixando a outra metade em grãos inteiros.

Quando o melado estiver no ponto, retirar do fogo e juntar todo o amendoim, batendo até quase açucarar.

Virar no mármore ou tábua e cortar antes de esfriar totalmente.