

Amendoim Doce

Rendimento: 10 porções



Ingredientes

- 3 xícaras (chá) de amendoim cru
- 3 xícaras (chá) de **Açúcar Refinado Alto Alegre**
- 1 xícara (chá) de água
- 1 colher (café) de fermento em pó

Modo de Preparo

Em uma panela misturar todos os ingredientes. Levar ao fogo, mexendo sempre, até dissolver todo o **Açúcar Refinado Alto Alegre** e secar a água. Despejar em um mármore para que os amendoins se soltem.

Tempo de Preparo: 30 minutos.