

Rendimento: 30 docinhos



Ingredientes

- 200 g de amendoim torrado, sem pele e moído
- 1 xícara (chá) de **Açúcar Refinado Alto Alegre**
- 4 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 colher (chá) de manteiga
- 4 colheres (sopa) de leite
- Amendoim inteiro e sem casca para decorar
- 1 xícara (chá) de **Açúcar Refinado Alto Alegre**

Modo de Preparo

Misturar em uma tigela o amendoim moído, o **Açúcar Refinado Alto Alegre**, o chocolate em pó, a manteiga e o leite. Amassar com as mãos até obter uma massa homogênea. Modelar os docinhos em formato de cajuzinho e colocar um amendoim para imitar a castanha. Passar pelo **Açúcar Refinado Alto Alegre** para finalizar.

Tempo de preparo: 40 minutos.