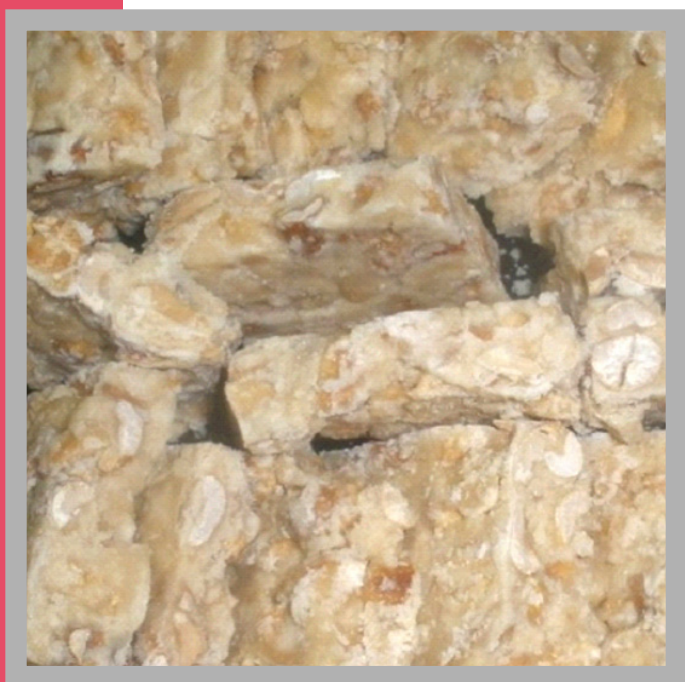


Pé de Moleque

Rendimento: 20 unidades



Ingredientes

- 500 g de amendoim torrado
- 1 ½ xícara (chá) de leite
- 3 xícaras (chá) de **Açúcar Refinado Alto Alegre**

Modo de Preparo

Ferver o leite com o **Açúcar Refinado Alto Alegre**, acrescentar o amendoim torrado e deixar por aproximadamente 10 minutos no fogo ou até atingir o ponto de corte. Despejar no mármore e cortar ainda quente. Deixar esfriar e servir.

OBS: Para torrar o amendoim colocar em uma assadeira o pacote de amendoim e levar ao forno em 180°C até ficar torrado.

Tempo de preparo: 30 minutos.