RECEITAS SUPERMERCADO BEIRA ALTA

Pé DE MOçA

Dificuldade

Fácil

Preparo

15 - 30 min

Rendimento

15 porções

INGREDIENTES

500 g de amendoim (torrado e sem a pele) 2 xícaras (chá) de açúcar refinado 2 colheres (sopa) de margarina sem sal 1 lata de leite condensado

MODO DE PREPARO

Abra o leite condensado e reserve. Coloque em uma panela o amendoim, o açúcar e a margarina. Mexa com uma colher de pau, sem parar para não queimar. Quando derreter por igual e ficar um caramelo, jogue o leite condensado mexendo rapidamente até desgrudar do fundo da panela. Despeje em uma forma untada com margarina. Corte em quadradinhos antes de esfriar.