

Segredinhos de Amendoim

Rosana Maria de Oliveira



INGREDIENTES:

- 250 grs. de amendoim (torrado, sem casca, grosseiramente moído)
- 400 grs. de doce de leite (pastoso)
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 5 gemas
- 1/2 xícara de açúcar de confeiteiro
- amendoim torrado sem casca, para decorar.

MODO DE PREPARO:

Em uma panela pequena, cozinhe em fogo médio o amendoim com o doce de leite, a manteiga e as gemas, mexendo sempre, por oito minutos ou até a mistura se desprender do fundo da panela. Espalhe em um prato untado com manteiga e espere esfriar. Com as mãos untadas com manteiga, modele bolinhas com o doce e passe pelo açúcar de confeiteiro. Decore com amendoim torrado e sirva. Rende 40 docinhos.

Bom Apetite!

Dicas: (Você pode enrolar em formato de cajuzinho e colocar um pedacinho de amendoim como cabo, como sugere a foto, ficará lindo.).