



RECEITAS DA FIA

Pé de Moça

www.receitasdafia.com/receitas/pe-de-moca

Permita-se encantar pela maravilha do Pé de Moça, onde o amendoim se une à doçura, criando uma experiência que desperta os sentidos e aquece o coração.

Pé de Moça

 30 min

 20 porções

Ingredientes

- 1/2 xícara de chá de [açúcar refinado](#)
- 1 lata de [leite condensado](#)
- 2 colheres de sopa de manteiga sem sal
- 150 g de [amendoim](#) torrado e sem pele
- 1 colher de chá (rasa) de fermento químico em pó
- [Açúcar demerara](#)

Modo de Preparo

1. Em uma panela, leve o açúcar ao fogo médio até derreter e formar um caramelo
2. Desligue o fogo e adicione a manteiga, mexendo até que derreta completamente
3. Adicione o leite condensado, o amendoim e o açúcar, misturando bem
4. Volte a panela ao fogo médio e mexa sem parar
5. Adicione o fermento e continue mexendo até o doce começar a desgrudar do fundo e das laterais da panela
6. Retire do fogo e mexa vigorosamente por 5 minutos
7. Unte uma assadeira pequena com manteiga e despeje o doce, espalhando-o em um formato retangular
8. Deixe esfriar por 5 minutos e corte em quadradinhos
9. Passe cada pedaço no açúcar demerara e aguarde esfriar completamente
10. Está pronto! Delicie-se com essa explosão de sabor.

www.receitasdafia.com