



Rapadura com Amendoim

www.receitasdafia.com/receitas/rapadura-com-amendoim

Essa é uma receita pra ninguém botar defeito, Rapadura com amendoim um doce tradicional feito de um jeito diferente mas irresistível! Bora fazer?

Rapadura com Amendoim

 25 min

 11 porções

Ingredientes

- 2 [rapaduras](#) grandes
- 1/2 litro de [leite](#)
- 2 colheres (sopa) de [margarina](#)
- 1 1/2 kg de [amendoim](#)

Modo de Preparo

1. Coloque o amendoim numa fôrma grande e leve ao forno, até soltar a pele.
2. Descasque e bata no liquidificador na função pulsar, de modo que alguns fiquem quebrados, meio triturados e alguns inteiros. Reserve.
3. Coloque as rapaduras, o leite e a margarina numa panela grande e leve ao fogo.
4. Deixe ferver até desmanchar bem e formar um melado.
5. Mexa com uma colher de pau, até chegar ao ponto de bala mole.
6. Desligue o fogo e acrescente o amendoim.
7. Bata a massa com colher de pau até começar perder o brilho.
8. Despeje em 2 fôrmas grandes untadas, e ajeite a superfície com as mãos levemente umedecidas com água.
9. Corte e sirva.

www.receitasdafia.com