

Amendoim de Páscoa



Ingredientes

- 4 xícaras (chá) de amendoim lavado;
- 2 xícaras (chá) de açúcar;
- 1 xícara (chá) água;
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó;
- 1 colher (chá) de bicabornato ou fermento em pó.

Modo de Preparo

Coloque em uma panela larga o amendoim, o açúcar, a água, o chocolate e a baunilha. Leve ao fogo, mexendo levemente até levantar fervura.

Quando começar a ferver, acrescente o bicarbonato e mexa sem parar. Irá formar bastante espuma, o que é normal.

Continue mexendo até secar.

Depois de seco, o fundo da panela vai começar a melar, continue mexendo por mais uns 5 minutos.

Isso faz com que o amendoim fique mais torrado, sem necessidade de torrar antes.

Despeje tudo em uma forma retangular e deixe secar.

