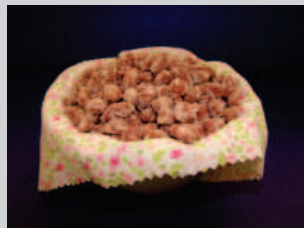


## Amendoim Doce



### Ingredientes

- 3 xícaras (chá) de amendoim cru
- 3 xícaras (chá) de [AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE](#) (570g)
- 1 xícara (chá) de água (200ml)
- 1 colher (café) de fermento em pó (5g)

### Modo de Preparo

Em uma panela misture todos os ingredientes. Leve ao fogo, mexendo sempre, até dissolver todo o [AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE](#) e secar a água. Despeje em um mármore para que os amendoins se soltem.



[www.altoalegre.com.br](http://www.altoalegre.com.br)

## Amendoim Doce

### Sobre a Receita

Grau de dificuldade: Fácil  
Tempo de Preparo: 30 minutos  
Rendimento: 10 porções

