

Cajuzinho



Ingredientes

- 200g de amendoim torrado, sem pele e moído
- 1 xícara (chá) de [AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE](#) (190g)
- 4 colheres (sopa) de chocolate em pó (60g)
- 1 colher (chá) de manteiga (20g)
- 1 gema
- 4 colheres (sopa) de leite
- Amendoim torrado inteiro e sem casca para decorar
- 1 xícara (chá) de [AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE](#) para decorar

Modo de Preparo

Misture em uma tigela o amendoim moído, o [AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE](#), o chocolate em pó, a manteiga, a gema e o leite.



www.altoalegre.com.br

Cajuzinho

Amasse com as mãos até obter uma massa homogênea. Modele os docinhos em formato de cajuzinho e coloque um amendoim para imitar a castanha. Passe pelo [AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE](#) para finalizar.

Sobre a Receita

Grau de dificuldade: Fácil
Tempo de Preparo: 40 minutos
Rendimento: 30 docinhos



www.altoalegre.com.br