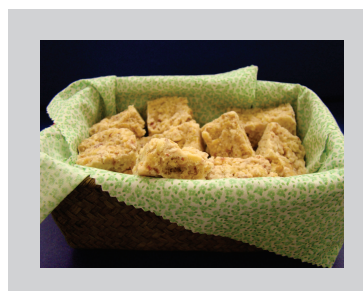


## Pé de Moleque



### Ingredientes

- 1 pacote de amendoim (500g)
- 1 ½ xícara (chá) de leite (300ml)
- 3 xícaras (chá) de [AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE](#) (570g)

### Modo de Preparo

Ferver o leite com o [AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE](#), acrescentar o amendoim torrado e deixar por mais ou menos 10 minutos no fogo ou até atingir o ponto de corte. Despejar no mármore e cortar ainda quente. Deixar esfriar e servir.



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

## Pé de Moleque

### Sobre a Receita

Grau de Dificuldade: Fácil

Tempo de Preparo: 30 minutos

Rendimento: 20 pés de moleque



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