Amendoim Açucarado (Pralineé)

Amendoim Açucarado (Pralineé)

Toda vez que vamos na casa da vovó Jacira, tem um docinho nos esperando. E esse amendoim doce ou pralineé, como alguns chamam, é irresistível e enquanto não acaba, a gente não consegue parar de comer. Obrigada vovó Jacira por adoçar a nossa vida!

Ingredientes:

– 1 copo de açúcar

– 1 copo de amendoim

– 11/2 copo de água

– 3 colheres de sopa de chocolate em pó.

Modo de fazer:

1. Levar todos os ingredientes ao fogo numa panela funda, mexendo sempre com uma colher de madeira para não grudar no fundo da panela.

2. Quando o açúcar estiver secando, mexer vigorosamente para ele aderir bem ao amendoim.

Dica: Quanto mais o amendoim estiver cozido, mais o açúcar ficará impregnado no amendoim, portanto se necessário acrescente um pouco mais de água.