



### *Pé de Moça:*



### *Ingredientes:*

- 2 xícaras de amendoim torrado e sem pele.
- 1 xícara de açúcar cristal.
- 2 colheres de sopa de manteiga sem sal.
- 1 lata de leite condensado.
- 1 colher de sopa de cacau em pó.
- 1 xícara de açúcar confeiteiro.

### *Modo de Fazer:*

Coloque o amendoim, o açúcar e a manteiga em uma panela. Ligue o fogo e deixe caramelizar. Quando o açúcar caramelizar, junte o leite condensado e o cacau em pó. Cozinhe até desgrudar do fundo da panela. Igualzinho como brigadeiro. Coloque em uma forma untada com manteiga e deixe esfriar. Quando estiver frio, corte quadradinhos com ajuda de uma faca untada e passe pelo açúcar de confeiteiro.

[www.blogencontrandoideias.com](http://www.blogencontrandoideias.com)

Receita retirada do site ICKFD