



Receita Pé de Moleque de Geladeira:

Ingredientes:

400 g de biscoito doce (sem recheio) triturados (no liquidificador ou processador)

400 g de amendoim torrado e quebrado grosseiramente

6 colheres (sopa) de chocolate em pó

2 latas de leite condensado

Modo de fazer:

Numa tigela coloque 400 g de biscoito doce (sem recheio) triturados (no liquidificador ou processador), 400 g de amendoim torrado quebrado grosseiramente, 6 colheres (sopa) de chocolate em pó e 2 latas de leite condensado e misture com as mãos até formar uma massa.

Com as mãos umedecidas com água, espalhe esta massa numa assadeira retangular (33 cm X 21 cm) untada e forrada com saco plástico e leve a geladeira apenas por 1 hora. Desenforme e corte no formato desejado.

www.blogencontrandoideias.com

Receita do site Ana Maria Braga.

