

Título da receita (recipe title): Receita de Amendoins de chocolate

Categoria (category): Sobremesas

Serve (guests): 5 convidados

Tempo de preparação (time): 45m

Refeição (meal): Sobremesa

Dificuldade (difficulty): Dificuldade baixa

Características adicionais: Custo econômico, Popular nas Festas Juninas, No forno, Receitas do Brasil

Ingredientes (ingredients): 250 gramas de amendoim cru, 1 xícara de açúcar (160 gramas), 1 xícara de água (240 mililitros), 4 colheres de sopa de chocolate em pó

Utensílios (utensils): Não informado

Como preparar (how to do it): Sabe aqueles amendoins de pipoqueiro deliciosos típicos das festas juninas? Você pode facilmente prepará-los em casa, com a ajuda do TudoReceitas.com! Ficaré surpreendido ao ver como é simples e o resultado é tão gostoso! Confira abaixo como preparar amendoins de chocolate no forno, e delicie-se!, Comece preparando esta receita de amendoins de chocolate colocando todos os ingredientes em uma panela. Leve ao fogo médio e mexa de vez em quando., Quando se formar uma calda grossa, mexa sem parar até secar e o açúcar grudar no amendoim (cerca de 5 minutos)., Quando estiver no ponto, desligue o fogo e transfira o amendoim para um tabuleiro de forno. Leve a assar a 180°C durante 10-15 minutos, até ficar sequinho e crocante., Retire os amendoins de chocolate do forno e deixe esfriar ligeiramente. Sirva na Páscoa ou nas Festas Juninas, delicie-se e diga-nos o que achou!