

Título da receita (recipe title): Receita de Amendoim confeitado

Categoria (category): Coquetéis e bebidas

Serve (guests): 10 convidados

Tempo de preparação (time): 45m

Refeição (meal): Entrada

Dificuldade (difficulty): Dificuldade baixa

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

Ingredientes (ingredients): 500 gramas de amendoim cru, 2 xícaras de açúcar (320 gramas), 1 xícara de água (240 mililitros), $\frac{1}{2}$ colher de sopa de fermento em pó, 3 colheres de sopa de chocolate em pó, 1 colher de chá de canela em pó

Utensílios (utensils): Não informado

Como preparar (how to do it): As festas juninas são um dos festejos mais populares do Brasil. Sua origem é uma mistura das festas católicas europeias e das tradições populares rurais. Por esse motivo, muitos dos alimentos típicos são aqueles cultivados no interior do país, como o amendoim., Seja em versões salgadas, como amendoim torrado ou em doces, como pé de moleque, paçoca, bolos... o amendoim é sucesso garantido. Assim como essa receita de amendoim confeitado!, Sabe aqueles quiosques presentes em muitos shoppings que vendem amendoins, nozes e castanhas? E que têm um perfume delicioso que mexe com todos os sentidos? Esse amendoim fica exatamente assim. Cada um dos amendoins é envolto em uma crosta crocante de açúcar, fica impossível comer um só. Veja as instruções de preparo aqui no TudoReceitas e prepare logo este amendoim de festa junina!, Misture todos os ingredientes em uma panela: o amendoim, o açúcar, a água, o fermento, o chocolate e a canela. Leve ao fogo médio e mexa de vez em quando., Inicialmente irá se formar uma calda envolvendo os amendoins. Deixe cozinhar até que essa calda solidifique, ficando com aspecto açucarado e os amendoins bem sequinhos e soltos, como na foto., Quando a calda do amendoim doce ficar bem açucarada, transfira os amendoins para uma forma levemente untada com óleo ou manteiga e leve ao forno preaquecido a 180° por cerca de 15 minutos. Mexa de vez quando., Espere esfriar e sirva em seguida ou guarde os amendoins confeitados em potes de vidro com tampa, para manter a crocância., Delicie-se com esta iguaria de festas juninas e diga nos comentários o que você achou! Veja também mais receitas de quitutes juninos nas minhas redes sociais em [diariodacozinheiraamadora](#) e aqui no TudoReceitas: