

Título da receita (recipe title): Receita de Amendoim crocante de chocolate

Categoria (category): Comida de panela

Serve (guests): 6 convidados

Tempo de preparação (time): 45m

Refeição (meal): Entrada

Dificuldade (difficulty): Dificuldade baixa

Características adicionais: Custo econômico, Popular nas Festas Juninas, Receitas do Brasil

Ingredientes (ingredients): 500 gramas de amendoim cru, 500 gramas de açúcar, 500 mililitros de água, 2 colheres de sopa de cacau ou chocolate em pó

Utensílios (utensils): Não informado

Como preparar (how to do it): Aprenda com o TudoReceitas.com a preparar amendoim crocante de chocolate para o Carnaval, para as Festas Juninas ou para qualquer outra ocasião em que lhe apetece petiscar algo doce. Esse amendoim também é conhecido como pivica, amendoim cri-cri e amendoim praliné, mas os ingredientes e o passo a passo são os mesmos. Confira abaixo como fazer amendoim de chocolate e prepare em sua casa!, Comece por colocar o açúcar e a água na panela e levar ao fogo mexendo para dissolver os grãos de açúcar., Depois adicione o amendoim e o cacau ou chocolate, misture e deixe ferver. Quando ferver mexa sem parar até ficar no ponto em que o açúcar gruda no amendoim e começa esfarelando, como areia., Transfira o amendoim para um tabuleiro de forno forrado com papel manteiga, espalhe e deixe esfriar., Quando estiver frio e sequinho, seu amendoim crocante de chocolate está pronto! Sirva e veja como desaparece rápido, é mesmo gostoso! Experimente e diga-nos o que achou., Gostou desta receita de pivica? Confira também estas sugestões de chocolate com amendoim: