

Pé de Moça

Por: [Gisele Souza](#) | Em: [Bolos e Doces](#), [Receitas](#), [Vídeos](#)



Chegou aquela época do ano que amamos!!!

Festa Junina!!!!!!!

Então já sabem que vamos ter algumas receitas por aqui para deixar sua vida mais gostosa e deliciosa, e dessa vez uma receita muito pedida, o famoso **Pé de Moça** que é um docinho de leite condensado com caramelo e amendoim, ou seja uma irmã macia do **Pé de Moleque**.

Pé de Moça

Tipo da Receita: Sobremesa

Nível: Fácil

Rendimento: +pu- 10 fatias

Ingredientes

- 1 xícara (chá) de Açúcar
- 1 colher (sopa) de Manteiga
- 1 xícara (chá) de Amendoim Torrado e Sem Pele
- 1 Lata de Leite Condensado
- Açúcar de Confeitar (opcional)

Instruções

1. coloque na panela 1 xícara (chá) de Açúcar, 1 colher (sopa) de Manteiga deixe derreter até começar a virar caramelo
2. Junte o 1 xícara (chá) de amendoim torrado sem pele e misture bem, assim que ele ficar envolvido pelo caramelo
3. Adicione 1 lata de leite condensado e cozinhe misturando sempre em fogo baixo até ficar em ponto de brigadeiro.

4. Coloque em uma forma untada e forrada com papel manteiga e leve para gelar, corte com uma faca untada, passe em açúcar de confeiteiro, retire o excesso e aproveite.

Observações

Amendoim:

Comprei amendoim já torrado, sem pele e partido ao meio.

Caramelo:

Não precisa deixar virar um caramelo 100% líquido, ele precisa ficar levemente cremoso, mas ainda pode ter pedacinhos de açúcar, pois eles vão se desfazer ao cozinhar com o leite condensado.

Leite Condensado:

Quando colocar você vai notar que vai empedrar, mas não se preocupe continue misturando... misturando... que vai dar tudo certo.

Açúcar de Confeitar:

Ela é opcional, mas é bacana passar para que não fique grudando, mas pode passar também no chocolate em pó.

Corte:

Corte com a faca bem untada com óleo para evitar que grude.

Conservação:

Coloque em um pote ou saquinho fechado, pode colocar na geladeira ou em temperatura ambiente, consuma no máximo em 15 dias.



http://receitasdeminuto.com/pe-de-moca/?utm_source=feedburner&utm_medium=feed&utm_campaign=Feed%3A+ReceitasDeMinuto+%28Receitas+de+Minuto%29



São Paulo, SP, 31 Julho de 2017

Mkmouse