

Receita do “Pé de Moleque da Jujú”

Ingredientes:

- ½ kg de amendoim cru
- ½ kg de açúcar refinado
- 1 col. de sobremesa bicarbonato
- Farinha de mandioca

Modo de preparo:

- Colocar na panela o açúcar e o amendoim cru.
- Mexer bastante até formar uma calda,
- Desligar o fogo, colocar o bicarbonato e continuar misturando bem
- Retirar com colheres e colocar o pé de moleque sobre uma pedra de mármore polvilhada com farinha de mandioca,
- Deixar esfriar um pouco e passar uma faca embaixo do doce para soltá-lo da pedra,
- Guardar em um pote de vidro para não melar,