

Amendoim com Chocolate



Cristal
de Minas

Ingredientes

2 xícaras (chá) de amendoim torrado
1 xícara (chá) de [Açúcar Cristal de Minas](#)
meia colher (chá) de fermento em pó
2 colheres (sopa) de Chocolate em Pó Solúvel Nestlé

Modo de Preparo

Numa panela, coloque o leite, o [Açúcar Cristal de Minas](#) o cravo e a casca de limão. Deixe ferver até reduzir pela metade, mais ou menos 20 minutos e abaixe o fogo.
A parte, bata as claras em neve e acrescente as gemas uma a uma. Com o leite em fogo baixo, junte os ovos batidos, vá mexendo sempre com uma escumadeira, de baixo para cima, durante 10 minutos aproximadamente, até dar o ponto.
Deixe esfriar, coloque numa vasilha e polvilhe canela em pó.

Tipo do recipiente: Prato papel

Rendimento: 10 Porções

Dificuldade: Fácil

Tempo: 45 Minutos