

Pé de Moça com Maria Mole de Coco

16 porções



Fácil de preparar

● up to 60 Min.



Ingredientes:

Para o Pé de Moça:

2 xícaras chá de Açúcar
4 xícaras chá de Amendoins sem sal e sem pele picados grosseiramente
4 colheres sopa de Manteiga sem sal
2 latas de Leite Condensado
1 pitada de Sal
2 colheres sopa de Cacau em Pó Dr Oetker

Para a Maria Mole:

1 caixa de Maria Mole Coco Dr. Oetker
1 xícara chá de Açúcar
½ xícara chá de Coco Ralado Dr. Oetker

Leve ao fogo médio uma panela antiaderente com o açúcar e cozinhe até ponto de caramelo claro. Adicione o amendoim e a manteiga, misture até todo amendoim ficar envolto. Junte o leite condensado, o cacau e o sal. Cozinhe mexendo sempre, até desgrudar do fundo da panela. Despeje todo conteúdo em uma assadeira retangular (23 cm x 30 cm) untada com manteiga e deixe esfriar. Dissolva o envelope de Maria Mole em 250 ml de água fervente. Adicione o açúcar e com o auxílio de uma batedeira, bata por cerca de 20 minutos em velocidade máxima até adquirir consistência de suspiro. Despeje sobre o caramelo de amendoim frio, polvilhe o coco ralado e refrigere por pelo menos 1 hora antes de servir. Corte em losango e sirva.