Gastronomia

Dadinho de amendoim sem lactose vai adoçar a sua festa junina!

Pensando em fazer uma festança no próximo fim de semana? Descubra como fazer um quitute de dar água na boca - inclusive aos intolerantes à lactose

15/06/2016 - 08h40 - Atualizado 15/06/2016 08h40 por FLÁVIA BEZERRA

f Compartithar (50) **P** (1) in (0)



Dadinho de amendoim leva leite em pó sem lactose no passo a passo (Foto: Divulgação)

Rendimento: 35 dadinhos

Ingredientes

2 xícaras (chá) de amendoim torrado 1 xícara (chá) de leite em pó sem lactose (pode ter sabor chocolate, se preferir)

4 colheres (sopa) de mel

Decoração

1 colher (sopa) de suco de limão

4 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro

Modo de Preparo

uma farofa. Leve o conteúdo para uma vasilha e acrescente leite em pó e mel. Com as mãos, amasse bem até formar uma massa homogênea. Se necessário, acrescente – aos poucos – uma colher (sopa) de água para dar o ponto. Pegue pequenas porções de massa com as mãos e molde os dadinhos. Reserve.

Para fazer as bolinhas decorativas, coloque o açúcar de

Triture o amendoim no liquidificador até transformá-lo em

confeiteiro em uma tigela pequena e vá acrescentando o suco de limão aos poucos. Misture bem até atingir o ponto de uma massa cremosa. Molhe um palito na mistura de açúcar e faça as gotinhas nos dadinhos. Espere secar para decorar os outros lados. Sirva em seguida!

___Leia mais ____

Receita da SupraSoy

Chocolamour: faça a sobremesa que aumenta o

típicas sem culpa ...

+Cupcake de Paçoca é novidade em comidas de festa

+Dieta e festa junina: como comer as guloseimas

hormônio sexual

junina!

M Assine jál