

Título: Dadinhos de Amendoim

Veículo: Revista News

Cidade: Aceguá

Página: Web

Cm2: 924

Mídia: Web

Data: 18/02/2018

Jornalista: Revista News

20 de Fevereiro de 2018



Home | Gastronomia | Dadinhos de Amendoim

Gastronomia

Dadinhos de Amendoim

2018-02-18

Compartilhar [Facebook](#) [Twitter](#) [LinkedIn](#) [Compartilhar via e-mail](#)



Rendimento: 35 dadinhos

Tempo de preparo: 35 minutos

Valor calórico porção: 71,3kcal

Ingredientes

2 xícaras (chá) de amendoim torrado (260g)

1 xícara (chá) de **SupraSoy** Sem Lactose Chocolate (130g)

4 colheres (sopa) de mel (64g)

Decoração:

4 colheres (sopa) de açúcar de confeitiro (50g)

1 colher (sopa) de suco de limão (15ml)

Modo de Preparo

Triture o amendoim no processador ou liquidificador até formar uma farofa. Passe para uma vasilha, acrescente **SupraSoy** e o mel. Com as mãos, amasse até formar uma massa homogênea. Se necessário, acrescente, aos poucos, 1 colher (sopa) de água para dar o ponto. Pegue pequenas porções de massa com as mãos e molde os dadinhos.

Faça a decoração: coloque o açúcar em uma tigela pequena e vá acrescentando o suco de limão, aos poucos, misturando até ficar cremoso. Molhe um palito na mistura de açúcar e decore pingando gotinhas sobre os dadinhos. Espere secar para decorar os outros lados dos dadinhos.

Por **SupraSoy**

Tags [Dadinhos de Amendoim](#) [Gastronomia](#) [receita](#) [Sem Lactose](#) [SupraSoy](#)