



As atividades de culinária sempre devem ser supervisionadas por um adulto responsável.

-Vocês podem mandar email para pdavanzi@gmail.com para sugerir alguma receita e tirar dúvidas. Skype: paula.dell.avanzi

Paçoca e Manteiga de amendoim

1 xícara de amendoim torrado sem pele e sem sal

2 colheres de sopa de açúcar

½ colher de chá de sal

1- Em um liquidificador bata o amendoim aos poucos até que vire uma farofa grossa e úmida. Desligue. Com a ajuda de uma colher desgrude o amendoim das laterais, adicione o açúcar e o sal e bata rapidamente. Desligue e prove, caso precise ajuste o sal e o açúcar a gosto.

2- Em uma assadeira pequena disponha a farofa de amendoim e com a ajuda de uma colher aperte a farofa até que fique bem compacta. Depois corte com cuidado e guarde em um pote com tampa.

Outra maneira de modelar a paçoca é usando cortadores de biscoito, você pode modelar no próprio cortador.

*A farofa do amendoim antes de prensar fica ótima com frutas e sorvete.

**Para fazer manteiga de amendoim você pode utilizar o mesmo processo, retirando ou diminuindo pela metade o açúcar e adicionando 1 colher de chá de óleo. Bata até atingir uma textura pastosa. Guarde em um pote com tampa

*** Caso só tenha o amendoim com casca, coloque o amendoim em uma assadeira e leve ao forno por 20 minutos a 180°C, retire e espere esfriar. Depois de frio, mexa o amendoim entre as mãos, a casca vai soltar e você pode separar o amendoim.