

Doce de castanha de caju com gergelim



Ingredientes

300 g de castanha de caju assadas ou torradas sem sal,
100 g de gergelim de cor clara,
½ kg de açúcar e
1 copo americano de água.

Modo de Preparo

Numa panela funda, despeje o açúcar e a água. Leve ao fogo médio para ferver. Quando começar a se transformar em calda, despeje o gergelim. Mexa mais um pouco para misturar bem o gergelim na calda.

Despeje as castanhas e continue mexendo sem parar, até sentir que a calda engrossou a ponto de ficar dourada.

Retire do fogo e continue mexendo para que o gergelim grude por igual nas castanhas. Servir frio.

Autor: Domingos da S. Dias | Exploração & Produção



Coleção de Receitas

Seja um verdadeiro Chef na sua cozinha. Confira outras receitas no site da Liquigás: www.liquigas.com.br

LIQUIGÁS
BR PETROBRAS