

## **Pé-de-Moleque de Rapadura**

### **Ingredientes:**

2 tabletes de 320g (ou 8 barras piramidais de 80g) de rapadura Laje Bonita  
500g de amendoim torrado sem casca e ligeiramente moído  
250ml de leite  
1 pedaço (médio) de gengibre ralado

### **Modo de Preparar:**

1. Picar bem a rapadura e levar ao fogo para derreter, juntamente com o leite e o gengibre mexendo com uma colher de pau.
2. Quando desmanchar e formar um "melado", colocar um pouco deste numa xícara com água. Se estiver no "ponto" formará uma "bolinha" consistente.
3. Apagar o fogo, colocar o amendoim e bater bem.
4. Quando o fundo da panela começar a ficar esbranquiçado, despejar no mármore, untado com manteiga.
5. Deixe esfriar e corte.