TORTA DE PAÇOCA BASTOS

INGREDIENTES

200 g de biscoito maisena

120 g de manteiga

2 latas de leite condensado

1 lata de creme de leite

14 paçocas de rolha

200 g de pasta de amendoim ou paçoca cremosa

MODO DE PREPARO

Em um liquidificador, triture todo o pacote de biscoito

Triture no final 10 paçocas com os biscoitos já triturados

Derreta a manteiga e junte no liquidificador com todos os itens triturados anteriormente

Coloque a massa em uma forma, espalhando a massa e montando as laterais

Leve ao freezer por 30 minutos

Em uma panela ao fogo baixo, junte as 2 latas de leite condensao, o creme de leite e a pasta de amendoim

Mexa até dar o ponto e desgrudar da panela (igual brigadeiro)

Coloque na forma, que já estará fria e espalhe bem

Para enfeitar, moa na mão as 4 paçocas e espalhe

Leve à geladeira por 4 horas

Desenforme e estará pronto para servir

A forma da torta deverá ser daquele tipo que desenforma pela lateral, com fundo removível

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12823-torta-de-pacoca-bastos.html