

TORTA DE PAÇOCA

INGREDIENTES

15 paçocas
2 latas de leite condensado
500 g de creme de paçoca
3 pacotes de bolacha maisena
1 lata de creme de leite
3 colheres (sopa) de manteiga

MODO DE PREPARO

Triture a bolacha e derreta a manteiga.

Em seguida, adicione a manteiga à bolacha triturada, misture e forre uma assadeira com a massa formada.

Leve ao forno por cerca de 5 minutos a 180º C, reservando em seguida.

Em uma panela, adicione o leite condensado e o creme de paçoca e mexa bem até engrossar.

Logo após, adicione o creme de leite, misture e reserve.

Com o recheio pronto, despeje-o sobre a massa já assada.

Leve à geladeira por 2 horas e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14563-torta-de-pacoca.html>