

PAÇOCA CASEIRA

INGREDIENTES

500 g de amendoim torrado e moído

1 e 1/2 xícara de açúcar refinado

2 xícaras de farinha de milho

1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Bata a farinha de milho no liquidificador até desfazer os flocos.

Coloque em uma vasilha grande a farinha de milho já batida no liquidificador, o amendoim, o açúcar, o sal e misture bem todos os ingredientes.

Após tudo misturado, bata aos poucos no liquidificador a mistura pronta até que comece a virar uma massa homogênea.

Depois de tudo batido no liquidificador, coloque em uma forma e vá pressionando até ficar bem uniforme.

Deixe descansar por 30 minutos ou mais.

Por último, corte em pedaços ou sirva como preferir!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16133-pacoca-caseira.html>