

CREME DE PAÇOCA

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
150 ml de leite (3/4 de xícara de chá)
3 colheres (sopa) de amido de milho
1 colher (chá) de essência de baunilha
1 caixinha de creme de leite
5 paçocas
1 paçoca para decorar

MODO DE PREPARO

Em uma panela antiaderente, coloque o leite condensado, o amido de milho e a baunilha até engrossar.

Acrescente a mistura na batedeira e com ela ligada, despeje o restante dos ingredientes até ficar homogêneo.

Desligue a batedeira, coloque o creme nas taças e enfeite com a paçoca.

Coloque na geladeira e sirva gelado.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18911-creme-de-pacoca.html>