

PAÇOQUINHA CASEIRA

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado

500 g de amendoim

1 pacote de bolacha maisena de 320 g

3 colheres de chocolate em pó

2 colheres de margarina

MODO DE PREPARO

Em uma panela com água, leve ao fogo e cozinhe as latas de leite condensado por 30 minutos.

Leve o amendoim ao forno sem deixar torrar muito.

Depois de frio estes ingredientes, bata no liquidificador o amendoim e a bolacha até virar uma farofa.

Em um recipiente grande, misture esta farinha com o leite condensado e acrescente o chocolate em pó.

Unte uma forma com margarina e despeje a massa.

Leve à geladeira por 2 horas e em seguida, corte em cubos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21748-pacoquinha-caseira.html>