

# SORVETE DE PAÇOCA

## INGREDIENTES

1 pote de sorvete de creme kibon

10 paçocas amassadas

1 xícara de doce de leite

## MODO DE PREPARO

Deixe o sorvete de creme amolecer para ficar mais fácil de mexer.

Em uma vasilha, coloque uma concha de sorvete, uma colher de paçoca e misture os dois.

Repita este procedimento até que acabe o sorvete.

Depois de misturado todo o sorvete na paçoca comece a colocar em uma forma com furo no meio.

Vá colocando aos poucos o sorvete e intercalando com uma colher de doce de leite.

Acrescente o doce aos poucos para espalhar e não concentre em um único lugar da forma.

Depois coloque por uma hora no freezer e desenforme.

Caso queira, pode salpicar farelos de paçoca por cima e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23953-sorvete-de-pacoca.html>