

# PAÇOCA DE CHOCOLATE REFRESCANTE

## INGREDIENTES

500 g de amendoim com pele

250 g de biscoito maisena

700 g de leite condensado

15 folhas de hortelã

250 g de achocolatado em pó

## MODO DE PREPARO

Com a ajuda de um mixer ou no liquidificador, triture o biscoito e reserve.

Leve o amendoim ao forno até que esteja torrado e triture com o hortelã.

Em um recipiente, misture tudo junto com o leite condensado até formar uma massa dura.

Disponha a massa em uma forma untada com margarina, deixe descansar por 20 minutos e corte.

Pronto!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24964-pacoca-de-chocolate-refrescante.html>