DOCE DE PAÇOCA

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado (395 g)

150 ml de leite(3/4 xícara de chá)

3 colheres (sopa) de amido de milho (10 g)

1/2 colher (chá) de essência de baunilha

1 lata de creme de leite sem soro (240 g)

5 paçoca (110 g)

1 paçoca (esfarelada) para decorar (20 g)

MODO DE PREPARO

Numa panela, coloque 1 lata de leite condensado, 150 ml de leite, 3 colheres de sopa de amido de milho, 1/2 colher de chá de essência de baunilha e leve ao fogo médio ate engrossar.

Retire do fogo.

Transfira o creme para uma batedeira e bata.

Com a batedeira ainda ligada, adicione 1 lata de creme de leite sem soro, 5 paçocas e bata bem até formar um creme homogêneo.

Desligue a batedeira, coloque o creme em uma taça e leve para gelar.

Sirva em seguida.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26684-doce-de-pacoca.html