

PAÇOQUINHA DE COPINHO

INGREDIENTES

- 2 latas de leite condensado
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 2 gemas
- 1 xícara (chá) de amendoim torrado e moído, sem cascas

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo, em temperatura média.

Mexa sempre até o ponto de fervura, ou seja, até que o doce dê uma ligeira encorpada.

Então, conte cinco minutos (aproximadamente) e desligue o fogo.

Sirva a paçoquinha fria em copinhos de vidro ou de plástico transparente (aqueles copinhos de café) ou como desejar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33253-pacoquinha-de-copinho.html>