

PAÇOCA CASEIRA DA DANY

INGREDIENTES

- 500 g de amendoim cru
- 1 e 1/2 lata de leite condensado
- 1 pacote de 180 g de bolacha maizena
- 1 pitada de sal
- 3 colheres de toddy (a gosto)

MODO DE PREPARO

Torre o amendoim de maneira que não queime, mas que fique bem torrado.

Se torrar demais a paçoca fica amarga.

Conforme for torrando o amendoim vá experimentando, quando você morder e estiver crocante, está pronto. Deixe esfriar. Triture o amendoim no liquidificador, de pouco em pouco para não empacotar.

Triture também a bolacha.

Misture os ingredientes triturados no leite condensado em uma vasilha separada.

Adicione o toddy para que a paçoca fiquem marrom e a pitada de sal.

Unte as mãos com manteiga e mão na massa, misture tudo com a mão (é mais fácil pois gruda bastante).

Quando misturado bem os ingredientes, unte uma assadeira à parte com manteiga e soque a massa da paçoca na assadeira.

Cubra todo o fundo da assadeira e ponha para gelar por 15 minutos.

Após, corte em cubos e coloque em um refratário. Fica uma delícia.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33391-pacoca-caseira-da-dany.html>