

PAÇOQUINHA DIET

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de amendoim torrado e sem pele

1/2 xícara (chá) de leite em pó

3 e 1/2 colheres (sopa) de adoçante culinário

5 colheres (sopa) de leite desnatado (75 ml)

MODO DE PREPARO

Bata o amendoim junto com o leite em pó e o adoçante no processador, até obter uma farinha fina.

Passa para uma tigela e coloque o leite aos poucos até obter uma massa úmida (se atingir esse ponto antes que o leite acabe não é necessário acrescentar o resto).

Forre uma vasilha retangular pequena (18x28 cm) com papel filme e despeje a massa.

Pressione-a sobre refratário com as costas de uma colher até ficar bem compacta.

Cubra com mais papel filme e espere cerca de 1 hora antes de cortar.

Retire o filme plástico e corte a massa em quadradinhos ou em losangos, com uma faca ou cortador.

Guarde em refratário fechado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33989-pacoquinha-diet.html>