

SOUFLÉ DE PAÇOCA

INGREDIENTES

- 1 caixinha de creme de leite (sem soro)
- 1 caixinha de leite condensado
- 3 ovos inteiros
- 1 colher de margarina
- 14 paçoquinhas
- 1/2 colher de sopa de açúcar

MODO DE PREPARO

Unte a forma com buraco no meio própria para micro-ondas com manteiga e reserve.

Separe 3 paçocas e bata todos os demais ingredientes listados no liquidificador por 2 minutos em velocidade alta.

Despeje todo o creme batido no liquidificador na forma, amasse 1 paçoca e misture à massa para ter pedaços e leve ao micro-ondas.

Programe 8 minutos em potência alta sem abrir a porta do micro-ondas nesse período.

Aguarde uns 15 minutos para esfriar um pouco e desenforme.

Salpique as 2 paçocas trituradas restantes para enfeitar.

Sirva gelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36112-soufle-de-pacoca.html>