

# DOCINHO DE PASTA DE AMENDOIM DA RÔ

## INGREDIENTES

- 1 pote de pasta de amendoim (amendocrem)
- 1 lata de leite moça
- 2 pacotes de bolacha maizena

## MODO DE PREPARO

Bater a bolacha no liquidificador e passar na peneira para obter uma farinha fina.

Colocar numa vasilha, acrescentar a pasta de amendoim e o leite condensado.

Misturar com as mãos, colocar em uma forma espalhando bem.

Levar para gelar por mais ou menos duas horas.

Cortar em quadradinhos e saborear.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38064-docinho-de-pasta-de-amendoim-da-ro.html>