

PAÇOCA CASEIRA DA ZAELI

INGREDIENTES

500 g de amendoim beneficiado Zaeli

1 pacote de bolacha maisena

6 colheres de sopa de açúcar

1 lata de leite condensado

1/2 xícara de chá de leite

MODO DE PREPARO

Torre o amendoim e retire a pele.

Triture no liquidificador ou processador até ponto de farinha.

Triture separadamente a bolacha até ponto de farinha.

Junte com o amendoim em uma travessa e acrescente os demais ingredientes. Amasse bem, unte uma assadeira com margarina e espalhe a massa, apertando bem.

Cubra com filme pvc e leve à geladeira por aproximadamente 2 horas.

Corte as paçocas em pedaços.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40084-pacoca-caseira-da-zaeli.html>