PAÇOQUINHA DA VÓ MARIA

INGREDIENTES

2 pratos de amendoim

2 copos de leite

2 pratos de açúcar

1 colher (sopa) de manteiga

MODO DE PREPARO

Coloque o leite para ferver com o açúcar, após levantar fervura, acrescente o amendoim e a manteiga.

Mexa até desgrudar do fundo da panela.

Desligue o fogo e mexa por uns 15 minutos, unte um mármore com manteiga.

Coloque a paçoquinha, amasse com um pano de prato úmido até ficar em uma espessura uniforme, corte ainda quente, deixe esfriar e bom apetite.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42609-pacoquinha-da-vo-maria.html