

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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