CREME DE AMENDOIM DE PAÇOCA

INGREDIENTES

10 embalagens (pacotes) de paçoca

4 colheres de sopa de óleo

3 colheres de sopa de leite integral

MODO DE PREPARO

Pegue as embalagens de paçoca e coloque em um recipiente com o óleo (são uma base de 4 colheres, mas pode ser mais ou menos, vai ao gosto de cada um).

Use uma colher ou um ''amassador'' para amassar a paçoca com o óleo até que fique pastosa.

Depois de a mistura estar pastosa adicione as 3 colheres de leite (são uma base de 3 colheres, mas pode ser mais ou menos, vai ao gosto de cada um).

Use a colher para misturar e depois leve à geladeira por 2 horas ou ao congelador por 45 minutos.

Sirva gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46909-creme-de-amendoim-de-pacoca.html