PAÇOCA DELÍCIOSA

INGREDIENTES

500 g de amendoim cru

1 lata de leite condensado

300 g de biscoito água e sal ou cream cracker

5 colheres de água fria

MODO DE PREPARO

Coloque o amendoim em uma vasilha de vidro e leve ao microondas, por 2 minutos em potência máxima, repita essa operação até que os grãos fiquem dourados, misturando-os com uma colher entre cada uma.

Despeje em uma forma de alumínio para esfriar. Depois de frio descasque esfregando-os entre as mãos.

Coloque metade o amendoim no liquidificador (ou processador) e bata até obter uma massa. Despese em uma bacia e reserve.

Coloque a outra metade no liquidificador e bata, porém deixando os grãos apenas moídos (pedaços bem pequenos) e misture com o amendoim reservado anteriormente.

Bata o biscoito no liquidificador até formar uma farinha fina e misture ao amendoim, juntando a água e o leite condensado, mexendo até obter uma massa homogênea.

Despeje em uma forma de vidro retangular (20 cm x30 cm) levemente untada com margarina sem sal.

Com uma colher de alumínio aperte a mistura ajeitando na forma para que fique bem compacta. corte em pedaços e sirva gelada ou em temperatura ambiente.

Na geladeira pode conservar até uma semana em recipiente tampado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48863-pacoca-deliciosa.html