TORTA DE BRIGADEIRO DE PAÇOCA

INGREDIENTES

1 pacote de biscoito maisena

10 colheres de manteiga

1 lata de leite condensado

2 xícaras de creme de leite

4 colheres (sopa) de leite em pó

10 paçocas em rolha

400 g de doce de leite

paçoca a gosto

MODO DE PREPARO

Triture os biscoito muito bem

Junte a manteiga derretida

Misture e forme uma massa homogênea

Coloque a massa no fundo de uma forma e leve ao freezer

Em uma panela, junte o leite condensado, o creme de leite, o leite em pó e as 10 paçocas

Misture tudo e retire quando chegar em ponto de brigadeiro

Coloque o doce de leite por cima da massa de biscoitos

Por cima do doce de leite, junte o brigadeiro de paçoca

Decore com paçoca triturada a gosto

Leve à geladeira por 2 horas

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/590-torta-de-brigadeiro-de-pacoca.html