SOBREMESA CREME PAÇOCA OU BOMBOM

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

3 xícaras de leite

2 colheres de manteiga

700 g de amendoim moído

1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes em uma panela, menos o creme de leite, e leve ao fogo até atingir o ponto de creme

No final, adicione o creme de leite e mexa no fogo baixo

Logo em seguida, desligue o fogo e coloque em um refratário

Leve à geladeira por 3 horas

Após esse período, coloque raspas de paçoca rolha

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9671-sobremesa-creme-pacoca-ou-bombom.html