BOMBOM DE SORVETE DE PAÇOCA

INGREDIENTES

1 litro de sorvete de creme

10 unidades de paçoquinha

400 g de chocolate

1/3 xícara de óleo de coco

paçoquinha triturada a gosto

MODO DE PREPARO

Misture o sorvete com as paçoquinhas em uma batedeira; deixe a massa ficar bem homogênea

Em seguida, deixe no congelador por uma noite

Derreta o chocolate com o óleo de coco

Depois de congelado, retire o sorvete e corte em pequenos cubos

Em seguida, com um garfo mergulhe os cubos no chocolate

Coloque paçoquinha a gosto e deixe congelar por 4 horas

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9794-bombom-de-sorvete-de-pacoca.html