



PAÇOCA

INGREDIENTES

- 500 G DE AMENDOIM TORRADO E MOÍDO OU PAÇOCA MOÍDA
- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO
- 1 PACOTE DE BOLACHA MAISENA (APROXIMADAMENTE 150 G)



MODO DE PREPARO

1. TORRE O AMENDOIM E TRITURE NO LIQUIDIFICADOR, NÃO É NECESSÁRIO TIRAR A PELE.
2. RESERVE EM UM RECIPIENTE PARA SOVAR, TRITURE TAMBÉM A BOLACHA NO LIQUIDIFICADOR.
3. MISTURE O AMENDOIM E A BOLACHA, EM SEGUIDA DESPEJE O LEITE CONDENSADO, MISTURE TUDO MUITO BEM.
4. COLOQUE EM FORMA DE BOLO DE ALUMÍNIO PARA MODELAR, SE PREFERIR ELA FINA COLOQUE EM UMA FORMA GRANDE.
5. CUBRA COM PAPEL ALUMÍNIO E LEVE À GELADEIRA POR 2 HORAS PARA FICAR COM MELHOR CONSISTÊNCIA, MAS NÃO É NECESSÁRIO, POIS QUANDO TERMINA ELA ESTÁ ÓTIMA A SER SERVIDA.

SUGESTÕES QUE ENVOLVAM A PARTICIPAÇÃO DA CRIANÇA NESSA RECEITA:

- TRANSPASSE O AMENDOIM EM GRÃO PARA O COPO DO LIQUIDIFICADOR;
- QUEBRE A BOLACHA ANTES DE TRITURÁ-LA;
- MISTURE A FARINHA COM O LÍQUIDO DO LEITE CONDENSADO.

BOM APETITE!!

[HTTPS://WWW.TUDOGOSTOSO.COM.BR/RECEITA/82011-PACOCA-DE-AMENDOIM-COM-BOLACHA-MAIZENA.HTML](https://www.tudogostoso.com.br/receita/82011-pacoca-de-amendoim-com-bolacha-maizena.html)