



Paçoquinha de colher

www.receitasdafia.com/receitas/pacoquinha-de-colher

Quer aprender uma receita rápida com o queridinho de todos? De forma cremosa essa receita de paçoquinha de colher vai fazer sucesso na sua festa junina ou até mesmo na sobremesa com a família!

Paçoquinha de colher

 30 min

 15 porções

Ingredientes

- 1 lata de [leite condensado](#)
- 2 xícaras (chá) de [amendoim](#) sem casca triturado
- 2 colheres (sopa) de [manteiga](#)
- 1/2 xícara (chá) de [creme de leite](#)
- Amendoim sem casca triturado para decorar

Modo de Preparo

1. Leve uma panela ao fogo médio com o leite condensado, o amendoim e a manteiga, mexendo até engrossar e desgrudar do fundo da panela.
2. Desligue e misture com o creme de leite até ficar homogêneo.
3. Divida entre copinhos de plástico transparentes e decore com amendoim triturado.
4. Leve à geladeira por 2 horas.
5. Retire e delicie-se!
6. Se preferir fazer sua própria [paçoca](#) para misturar ou decorar, veja em nosso site a receita.

www.receitasdafia.com