



Receita: Mil-folhas com Paçoquita Cremosa

Uma massa levinha e a nossa Cremosa de cada dia. Confira essa receita simples que é só love:

Ingredientes

1 pote (150g) de Paçoquita Cremosa com Chocolate (você pode utilizar a tradicional também)

1 pacote de massa folhada

Açúcar de confeiteiro e nozes para finalizar

Modo de preparo

Corte a massa em retângulos de tamanhos iguais. Para 4 porções, você vai precisar de 12 retângulos desses. Forre uma forma com papel manteiga, coloque os retângulos e polvilhe cada um com açúcar de confeiteiro. Leve ao forno preaquecido em 200°C por 10 minutos. A dica é colocar uma outra forma sobre a massa, para que asse do modo correto e fique bem douradinha.?

A montagem é bem simples: é só você intercalar uma folha e o recheio, uma sobre a outra, formando 4 camadas de massa. Para facilitar o processo, você pode colocar a Paçoquita Cremosa com Chocolate em um saco de confeitar. Com o seu mil-folhas montado, polvilhe um pouco de açúcar de confeiteiro e triture as nozes por cima. Prontinho, agora é só servir.