



Receita: Bolinho puxe-puxe de Paçoquita

Esqueça aquela imagem famosa de que marshmallow vai na ponta do galho pra colocar na fogueira. Dessa vez, a receita combina toda a gostosura da Paçoquita com aquele puxa-puxa delicioso do marshmallow finalizando o bolinho feito no forno. Confira o passo a passo:

INGREDIENTES

Massa

100g de Paçoquita

50g de manteiga derretida

Cobertura

? xícara (chá) de açúcar

1 e ¼ xícara (chá) de creme de leite

300g de chocolate ao leite

3 ovos?

1 gema

10 marshmallows

UTENSÍLIOS

Forminhas

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, esfarele as Paçoquitas e junte a manteiga derretida. Mexa bem para que fique uma massa mais compacta. Espalhe no fundo das formas, formando uma base para os bolinhos. Leve ao forno médio por, aproximadamente, 7 minutos e reserve. Enquanto isso, é hora de preparar a cobertura: junte o açúcar e o creme de leite e leve ao micro-ondas por 1 minuto. Retire, mexa e volte ao micro-ondas por mais 30 segundos. Acrescente o chocolate e mexa até formar uma calda consistente, adicione os ovos e a gema, termine de mexer e acrescente por cima da massa de Paçoquita. Leve ao forno baixo por, aproximadamente, 15 minutos. Acrescente os marshmallows e volte ao forno até que derretam um pouco e fiquem dourados por cima. Desenforme e prontinho, só fechar os olhos e devorar essa delícia.