

## **Receita: Bombocado de Paçoquita**

### **INGREDIENTES**

20 Paçoquitas Rolhas

400gr de coco ralado

1 copo de leite

2 latas de leite condensado

1/2 xícara (chá) de farinha de trigo

1 lata de creme de leite

Biscoitos maisena

### **MODO DE PREPARO**

Em uma panela, ao fogo, coloque o coco ralado, a farinha de trigo, o leite e o leite condensado, mexendo bem até virar um creme. Em uma tigela, esfarele as Paçoquitas Rolhas e adicione o creme de leite. Já em uma forma de bolo, coloque o creme feito anteriormente, a Paçoquita Rolha junto do creme de leite, uma camada de biscoito maisena, novamente o creme e mais uma camada do biscoito

maisena. Leve ao refrigerador por 4 horas. Depois é só retirar, desenformar e decorar como preferir.