



Receita: Bombom de Sorvete e Paçoquita ou Sorvequito

Têm coisas que sozinhas já são deliciosas. Agora, quando misturadas com outros ingredientes, tornam-se magníficas, irresistíveis e fica impossível recusar ?????. Uma dessas misturas é: Paçoquita, chocolate e sorvete. Por isso que hoje decidi trazer essa receitinha de bombom que combina o melhor dos mundos. Bora lá:

INGREDIENTES

10 Paçoquitas Retangulares

700g de chocolate ao leite

1 litro de sorvete de creme

Decoração

2 Paçoquitas Retangulares

100g de chocolate branco

Utensílio

Forma de bombom

MODO DE PREPARO

O primeiro passo é bater o sorvete com as Paçoquitas em uma batedeira, até ficar bem homogêneo. Leve essa mistura ao freezer por, pelo menos, 3 horas. Agora, derreta o chocolate ao leite e despeje na forma. Leve ao freezer também por 30 minutos. Retire do freezer o sorvete e o bombom, corte a massa do sorvete em pedaços e recheie os bombons, termine com uma camada de chocolate derretido por cima de tudo e volte ao freezer por mais 30 minutos. Desenforme, decore com o chocolate branco derretido, coloque mais algumas Paçoquitas esfareladas e bora se deliciar.