

Receita: Brigadeiro de leite em pó recheado com Paçoquita

Os 3 sabores mais irresistíveis do universo juntos: Paçoquita + Chocolate + Leite em Pó. Como não amar?

INGREDIENTES:

1 lata de leite condensado

5 colheres (sopa) bem cheias de leite em pó

1 colher (sopa) bem cheia de manteiga sem sal

70 gramas de chocolate branco em gotas (ou picado)

100 g de Paçoquita Cremosa Chocolate

1 pitada de sal

1 colher (sopa) Glucose ou Mel

PREPARO:

Misture todos os ingredientes (menos a Paçoquita) na panela e cozinhe em fogo baixo, mexendo sempre até dar o ponto de brigadeiro. Leve para gelar.

Passa um pouco de manteiga na mão e abra bolinhas achatadas no centro da palma

da sua mão e coloque meia colher de chá de Paçoquita Cremosa Chocolate no

centro dessa bolinha e feche dobrando as bordas. Enrole as bolinhas e passe no

confeito. Coloque em forminhas e sirva.

Dica: Coloque a Paçoquita um pouco na geladeira (1 h + ou -) antes de rechear, para que fique mais durinha e seja mais fácil para pegar e as bolinhas.