

## Receita: Chocolate Quente com Paçoquita

Tem coisa que combina demais né, goiabada com queijo, feijão com a arroz e Paçoquita com chocolate. Não tem coisa melhor! Por isso, preparamos essa receita deliciosa pra você curtir o melhor dessa união, migos! Dá só uma olhadinha:

Chocolate  
Quente com Paçoquita Cremosa

### Ingredientes

- 1  
xícara (chá) de leite
- ½ xícara (chá) de creme de leite
- 2  
colheres (sopa) de Paçoquita Cremosa Tradicional
- 2 colheres  
(sopa) de água
- ½ colher (sopa) de amido de milho
- 50g de  
chocolate meio amargo (você pode utilizar no lugar do chocolate a própria Paçoquita Cremosa com chocolate)
- Canela a gosto

## Modo de preparo

O modo de preparo é bem simples. Basta adicionar o leite, o chocolate e a Paçoquita Cremosa em uma panela e cozinhar até que a mistura se torne homogênea. Após atingir esse ponto, acrescente o creme de leite, o amido de milho e a água. Quando a mistura ficar cremosa, desligue o fogo, coloque em copos, polvilhe canela e sirva ainda quente.?