

Receita: Creme Brulée de Paçoquita

A contagem regressiva para o ano novo está começando, então nada melhor do que ir preparando as coisas pra receber ele cheio de energia. Já separa a roupa amarela, os grãos de amendoim pra pôr na carteira pra trazer sorte e já aproveita pra aprender essa minha receitinha de Creme Brulée com Paçoquita, ou Creme Bruleequita, que vai deixar a sua mesa de sobremesa da virada uma delícia.

—

1 xícara (chá) de creme de leite fresco

1/3 de xícara (chá) de açúcar

2 ovos inteiros

4 gemas

4 Paçoquitas Lovers sabor Chocolate e Avelã

Açúcar cristal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela, no fogo baixo, junte o leite, o creme de leite e o açúcar. Mexa até que o açúcar esteja totalmente dissolvido. Desligue o fogo e reserve. No liquidificador, junte as gemas, os ovos e as Paçoquitas Lovers sabor Chocolate e Avelã. Bata tudo e despeje direto na mistura de leite que foi reservada anteriormente. Mexa bem e separe em porções individuais. Leve ao fogo baixo em banho-maria por 1 hora. Retire e leve à geladeira por mais 3 horas. Finalize com açúcar cristal polvilhado em cima. Para dar uma crocância, você pode usar um minimassarico para derreter o açúcar e formar uma casquinha. Pronto, agora é só fazer a contagem regressiva e devorar essa delícia.