



Receita: Enroladinho Doce Paçoquita

Inventar moda na cozinha é comigo mesmo. Dá só uma olhadinha nessa loucura de receita que chamei de Enroladinho Doce de Paçoquita. É facinho de fazer e fica uma delícia. Tenho certeza que você vai adorar.

INGREDIENTES

- 1 pacote de biscoito maisena
- 1 lata de leite condensado
- 4 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 8 Paçoquitas retangulares

UTENSÍLIO

Papel alumínio

MODO DE PREPARO

Triture os biscoitos de maisena e, em uma tigela, misture com o leite condensado e o chocolate em pó. Por último, esfarele as Paçoquitas, reservando algumas para o final. Em uma pedaço de papel alumínio, faça uma camada de Paçoquita esfarelada, coloque a massa e finalize com mais uma camada de Paçoquita. Molde a massa, enrolando com a ajuda do papel alumínio. Leve ao freezer por, aproximadamente, 3 horas. Retire, desembulhe, esfarele mais um pouco de Paçoquita, afinal gostosura nunca é demais. Corte em fatias e sirva pra galera.