

Receita: Feijoada de Paçoquita

Certas vezes, um pouquinho de ousadia na cozinha faz bem. Melhor ainda se essa ousadia nem der trabalho para ser feita, tipo essa receita. Pirei no amendoim aqui e decidi montar uma feijoada inteirinha doce com Paçoquita. Dá só uma olhadinha no passo a passo:

INGREDIENTES

150g creme de leite

300g de chocolate meio amargo

2 Paçoquitas Tradicionais Rolhas

2 Paçoquitas Lovers sabor Chocolate e Avelã

3 fatias de salame/enroladinho doce (confira a receita aqui www.youtube.com/watch?v=2hPw2Btggi8)

MODO DE PREPARO

Comece juntando o chocolate meio amargo já derretido e o creme de leite. Misture bem e passe para o recipiente que deseja servir. Esfarele as Paçoquitas Rolhas por cima sem misturar. Em seguida, esfarele uma Paçoquita Lovers e a outra corte em rodela para dar várias texturas

para a sobremesa. Coloque as fatias do enroladinho doce e pronto!