



---

## Receita: Fondue com Paçoquita Cremosa

Sabe o que combina com inverno? Qualquer coisa com Paçoquita. Rsrprs.

Tá, vai, falando sério agora: nesse friozinho a melhor coisa é fazer um fondue e comer com suas frutas favoritas (ou até bolachas e marshmallows). E melhor ainda se for com Paçoquita, né? É por isso que separei essa receita ma-ra-vi-lho-sa e super-rápida de fazer pra vocês. Olha só:

### INGREDIENTES:

1 pote de Paçoquita Cremosa (340g)

100g creme de leite

Frutas a seu gosto

### UTENSÍLIO

Panela de fondue

### MODO DE PREPARO

O primeiro passo é deixar a Paçoquita Cremosa bem quentinha, então coloque-a em uma panela própria para fondue e mexa até que derreta. Acrescente o creme de leite e misture bem. Agora, é hora de cortar as frutas, usei uva, morango, maçã e banana, mas fique à vontade para utilizar outras de sua preferência. Inclusive, se você quiser experimentar algo diferente, dá até pra usar bolachas e marshmallows também, fica uma de-li-cia. Com tudo pronto, é só mergulhar nesse creme de Paçoquita e ser feliz.