

Receita: Jangadita - Uma receita diferente com Paçoquita

Jangadita - Uma receita diferente com Paçoquita

Aprenda a fazer essa receita de jangada superdiferente com Paçoquita.

Jangada no mar é hora de devorar, digo: navegar. Confira o passo a passo dessa receita divertida e supergostosa que ganhou o nome carinhosamente de Jangadita. Simples de fazer e com poucos ingredientes, ela vai fazer sucesso com a criançada e com os grandinhos também, afinal: quem é que resiste a uma Paçoquita.

INGREDIENTES

Massa

1/ xícara (chá) de amido de milho

1/2 xícara (chá) de farinha de trigo

1 colher (café) de fermento

1 colher (sopa) de margarina

1 e 1/2 xícara (chá) de leite

1 pitada de sal

Recheio

1 lata de leite condensado?

1 colher (sopa) de manteiga

300g de coco ralado (fino)

5 Paçoquitas rolha?

Decoração

Guardanapo

Espetinho de churrasco

Cola

MODO DE PREPARO

A massa é supersimples de fazer e não demora quase nada. Praticamente é apenas um passo. Você vai precisar juntar o amido, a farinha, o fermento, a margarina, o leite e o sal diretamente no liquidificador. Bata até ficar bem homogêneo e deixe descansar por, pelo menos, 30 minutos.

Depois, você precisa esquentar uma frigideira e colocar as porções dessa mistura. Espere dourar um pouquinho, vire a panqueca e retire do fogo.

Com as panquecas prontas, você já pode fazer o recheio. Em uma panela no fogo médio, junte o leite condensado, a manteiga e o coco ralado. Mexa sempre para evitar que grude no fundo. Quando a massa estiver soltando da panela e bem consistente, desligue o fogo, acrescente a Paçoquita esfarelada e deixe esfriar.

Agora é hora da montagem. Com a ajuda de uma colher, recheie as panquecas com o beijinho e enrole. Repita o processo com cada uma das massas e arrume elas lado a lado em um prato. Com tudo pronto é só decorar: coloque o espetinho dentro do guardanapo dobrado e cole as beiradinhas. Espete entre as massas e fim. É só navegar nesse sabor que fica delicioso.