

Receita: Maria Mole de Paçoquita

Primeiro - você precisa organizar uma Festa Julina em casa, afinal, só um mês de Festa Junina é pouco. ????

Segundo: é só você fazer essa receita de Maria Mole de Paçoquita pra completar o seu cardápio a acabar com essa sua vontade.

Confere só o passo a passo:

INGREDIENTES

250ml de água quente

2 envelopes de gelatina em pó sem sabor (25 g)

1 colher (chá) de essência de coco

500g de açúcar refinado

1 pacote de coco ralado

5 Paçoquitas Lovers sabor Chocolate e Avelã

5 Paçoquitas Rolhas

MODO DE PREPARO

Em um recipiente fundo, junte a água quente e a gelatina incolor, mexendo até dissolver bem. Em seguida, junte o açúcar e 4 Paçoquitas Lovers sabor Chocolate e Avelã. Bata com o auxílio de uma batedeira até formar um creme mais consistente e textura mais firme. Esfarele a última Paçoquita Lovers em um outro recipiente e espalhe o creme. Leve para a geladeira por, pelo menos, 1 hora.

Retire, corte do tamanho desejado e passe na farofa feita com as Paçoquitas rolhas esfareladas. E tá pronto, não deu nem pra cansar, fazendo essa receita.