

Receita: Minibroas de Paçoquita com cobertura de Cremosa

Quando eu recrio uma receita antiga fico sempre ansiosa pelo resultado. E desta vez não foi diferente, decidi unir Minibroas com Paçoquita e Cremosa e o resultado foi melhor que o esperado. Quem adora uma sobremesa com Paçoquita vai querer correr pra cozinha. Além de Paçoquita Cremosa, adicionei Paçoquita BIIIIIIIG, que era pra dar aquela grandiosidade nessa minha invenção, confere aí essa receita:

INGREDIENTES

Paçoquita BIIIIIIIG

Paçoquita Lovers

Paçoquita Cremosa

150gr de manteiga derretida

6 ovos

500gr de amido de milho

1 colher de chá de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, esfarele as Paçoquitas BIG, coloque a manteiga, os ovos, mexa bem e adicione o amido de milho, em seguida, coloque o fermento em pó e mexa mais até formar uma massa bem firme, dessa massa separe pequenos bolinhos e leve ao forno por 20 minutos.

Enquanto espera, pegue a Paçoquita Cremosa e em uma tigela misture com Paçoquita Lovers esfarelada, mexa bem e assim que a massa ficar pronta é só cobrir com Cremosa e jogar mais Paçoquita BIG esfarelada para finalizar.