



Receita: MOUSSE DE PAÇOQUITA

A sobremesa de hoje deve ser:

1. Fácil de fazer.
2. Uma delícia.
3. Ter Paçoquita envolvida, claro.

Tá resolvido! Usa a nossa receitinha aqui:

MOUSSE DE PAÇOQUITA

INGREDIENTES:

3 caixinhas de creme de leite

1/2 lata de leite condensado

1 pacote de gelatina sem sabor dissolvida em 5 colheres de sopa de água

18 Paçoquitas rolha

PREPARO:

Bata os 3 primeiros ingredientes no liquidificador, depois na mão, colocando delicadamente as Paçoquitas esfareladas (guarde umas 3 para enfeitar). Coloque em uma forma molhada e leve à geladeira por 4 horas. Desenforme e decore com as Paçoquitas restantes.