



Receita: Palitinhos Divertidos com Paçoquita

Tem gente que inventa moda. E logo ela passa. Mas tem gente, tipo eu, que inventa coisas deliciosas que precisam ficar pra sempre nas nossas vidas, tipo esse Palitinho Divertido que vai bolo, sorvete e Paçoquita. Confira o passo a passo:

INGREDIENTES

1 bolo do sabor de sua preferência (eu sempre prefiro de Paçoquita =D)

½ xícara (chá) de glacê de baunilha

8 Paçoquitas rolha

1 xícara (chá) de sorvete de baunilha

1 xícara (chá) de sorvete de chocolate

200g de chocolate branco

Confeitos coloridos

UTENSÍLIOS

Forminhas (pode ser até de gelo)

Palitos de sorvete

MODO DE PREPARO

Esfarele a massa do bolo por completo (caso queira dar um sabor ainda mais incrível para sua receita, o bolo de Paçoquita que já fizemos por aqui - [link do bolo](#) é uma boa opção). Em seguida, acrescente o glacê de baunilha e misture bem. Com essa mistura, forre o fundo das

forminhas escolhidas, formando uma base. Acrescente uma colher do sorvete de baunilha, esfarele as Paçoquitas e finalize cobrindo com uma camada do sorvete de chocolate.

Leve ao freezer por, aproximadamente, 30 minutos e retire antes que congele totalmente.

Derreta o chocolate branco, mergulhe a ponta dos palitos, espete nas forminhas e volte com a receita ao freezer por mais 1 hora (não descarte o chocolate branco derretido, ele ainda será usado novamente na receita). Desenforme as bases quando estiver tudo bem firme e banhe no chocolate branco derretido, formando uma casquinha. Decore com os confeitos e pronto, já pode dividir com a galera.