



## **Receita: Panquecas de Paçoquita Cremosa com morango e geleia de frutas vermelhas**

Pensou em

Paçoquita a fome aparece com força, né? De manhã, a tarde, a noite, não

importa! Mas você tá com preguiça de cozinhar? Não esquentar, vamos facilitar

pra você! Olha só essa receita per-fei-ta que vai te deixar com água na boca e

fica pronta rapidão!

### **INGREDIENTES:**

1 pote de Paçoquita Cremosa

2 Paçoquitas rolha

1 xícara (chá) de farinha de trigo

2 colheres (chá) de fermento químico - para bolos

1 xícara (chá) de leite

2 colheres (sopa) de manteiga derretida já fria

1 ovo

1 caixa de morango

### **MODO DE PREPARO:**

Misture a farinha com a Paçoquita esfarelada e o fermento. Reserve. Em outro recipiente bata o ovo ligeiramente como para fazer uma omelete e adicione o leite. Junte a manteiga derretida, misturando bem. Despeje essa mistura nos ingredientes secos, sem bater muito, misturando apenas até a massa ficar homogênea.

Aqueça uma frigideira antiaderente com uma leve camada de óleo (dica: pincele o óleo para não usar demais). Utilizando uma concha como medida padrão, despeje uma porção da massa. Mantenha o fogo de médio para baixo e deixe fritando até notar bolhinhas na superfície (mais ou menos 1 minuto e meio). Vire para fritar o outro lado. Repita até finalizar a massa.

#### RECHEIO:

Coloque numa panela ao fogo médio, 1 caixa de morangos picados e as 6 colheres de açúcar, deixe ferver, até cozinhar.

Unte um refratário médio com manteiga, pegue as panquecas reservadas e recheie com 1 colher (sopa) do doce de morango e uma colher (sopa) de Paçoquita Cremosa, enrole-as ou feche como trouxinhas.

Leve ao forno médio e fique de olho, quando a massa dourar desligue o forno, retire e reserve.

## CALDA:

Use para a calda a geleia de sua preferência, como usamos morango no recheio a sugestão é geleia de frutas vermelhas para harmonizar com o doce do recheio.

Rende 6 porções.