

Receita: Receita: Cajuzinho de Paçoquita Cremosa

Festa de aniversário nunca é completa se não tiver Cajuzinho! Se for feito com Paçoquita Cremosa então, hum! Não tem convidado que resista a atacar a mesa de doces antes do parabéns!

INGREDIENTES:

- 1 caixa de leite condensado
- 1 pote de Paçoquita Cremosa
- 6 quadradinhos de uma barra de chocolate ao leite
- 1 colher de sopa de mel
- 2 colheres de sopa de chocolate em pó
- Amendoim para decorar
- Açúcar refinado para empanar

PREPARO:

Coloque numa panela todos os ingredientes e leve ao fogo brando. Mexa com uma colher de pau até a mistura ficar ao ponto de desgrudar do fundo da panela, que é o ponto certo de brigadeiro. Deixe esfriar

e leve à geladeira por 15 minutos. O restante é fácil: basta fazer bolinhas e moldando um cabinho com a mão, depois passe no açúcar e decore com o amendoim.
Uma delícia!