



Receita: Receita de Gâteau de Paçoquita Cremosa

Que tal fazer uma receitinha com Paçoquita para alegrar seu dia? Olha esse Gâteau de Paçoquita Cremosa... Impossível não ficar mais feliz depois de comer uma delícia dessa!

INGREDIENTES:

3 colheres de sopa de Paçoquita Cremosa

1 colher de sopa bem cheia de manteiga sem sal

1 ovo

1 gema

3 colheres de sopa de açúcar

4 colheres de sopa de farinha de trigo

PREPARO:

Preaqueça o forno em temperatura média, a 200°C.

Misture a Paçoquita com a manteiga já derretida (para facilitar o trabalho) até

ficar homogêneo. Acrescente os ovos e as gemas e bata bem. Adicione o açúcar, a farinha, e misture bem.

Unte as forminhas com manteiga e farinha de trigo.

Coloque a massa deixando quase 1 dedo vazio. Leve ao forno de 6 a 8 minutos, até que as bordas fiquem um pouco morenas, mas o meio ainda mole. Deixe esfriar um pouco, e desenforme. Sirva com o sorvete de sua preferência e aproveite!

Inspiração: <http://bit.ly/1hthu5h>