



Receita: Receita de Halloween - Olhos de Paçoquita

Uma coisa é certa, quem não provar esses olhinhos de Paçoquita vai ficar com um olho gordo danado. Ou seja, é melhor garantir e fazer pelo menos duas receitas dessa, hihihhihi

Agora falando sério, já que o clima é de travessuras e gostosuras, confira essa receita fica assustadoramente deliciosa.

Ingredientes?

1 1/2 xícara (chá) de Paçoquita Cremosa Tradicional

1/2 xícara (chá) de manteiga amolecida

2 1/2 xícaras (chá) de açúcar de confeitiro peneirado

1 colher (sopa) de baunilha

340g de chocolate branco picado

1/2 xícara (chá) de gotinhas de chocolate

Corante alimentício verde

Corante alimentício vermelho?

Modo de preparo

Com a ajuda da batedeira, junte manteiga derretida e a Paçoquita Cremosa Tradicional e bata até o ponto que fique uma mistura bem lisa. Leve à geladeira por 30 minutos.

Retire, adicione o açúcar e a essência de baunilha e volte a bater. Com tudo misturado, faça bolinhas com a massa, coloque em uma

assadeira forrada com papel manteiga e volte à geladeira por mais 30 minutos.

Para a cobertura, derreta o chocolate no micro-ondas. Deixe a maior parte do chocolate derretido para cobrir a massa e separe outras 2 porções em potinhos menores (um para colorir com o corante vermelho e uma para o corante verde). Mergulhe a bolinha de Paçoquita no chocolate branco e deixe secar sobre uma folha de papel manteiga. Quando estiver bem seco, com a ajuda de um palito, pinte círculos nas bolinhas com a cor escolhida, para simular a íris e, logo em seguida, aplique uma gota de chocolate para simular a pupila. Para finalizar, faça pequenos riscos com o chocolate vermelho com a ajuda de um palito de churrasco. Você pode ainda, espalhar algumas gotas desse chocolate na bandeja que será servida essa assustadora delícia.?