

Receita: Receita de Sobremesa de Natal com Paçoquita

Essa receita com Paçoquita ficou tão diferente, bonita e deliciosa que poderia facilmente ser dada como um presente de verdade no amigo secreto da família ou então fazer parte da decoração debaixo da árvore no canto da sala. Único problema que eu duvido que as pessoas fossem esperar até dar a hora certa pra devorar ela. Eu, por exemplo, seria uma delas. ???? Confira o passo a passo do Presente Recheado, um presente comestível.

INGREDIENTES

Massa

150g de chocolate branco

1 colher (chá) de corante vermelho

4 fatias de bolo de chocolate

1 pote de Paçoquita Cremosa (340g)

6 Paçoquitas rolhas

Decoração

Pasta de modelar (aprenda a fazer aqui youtu.be/r9NpYhrqjL0)

UTENSÍLIO

Caixa vazia de leite ou suco

Papel manteiga

MODO DE PREPARO

Corte a caixa ao meio e forre com o papel manteiga. Derreta o chocolate branco, adicione o corante alimentício e espalhe bem por dentro da caixinha. Se precisar, para ficar mais firme, repita mais de uma vez esse processo. Esfarele um pouco de Paçoquita dentro, passe a Paçoquita Cremosa nas fatias de bolo e vá fazendo camadas até o final da caixinha. Espere secar e o chocolate firmar e desenforme com a ajuda de um prato. Decore com algumas faixas de pasta de modelar e pronto. Pode abrir essa delícia, digo, cortar e dividir com a galera.