



---

## Receita: Receita Torta de Cookie com Paçoquita

Uma vez me falaram que para uma receita ser perfeita tem que cumprir 3 requisitos: ser fácil, deliciosa e ter Paçoquita. É por isso mesmo que eu trouxe essa receita que arrancará suspiros em cada mordidinha e é muito, mas muuuuuito fácil de fazer. Vamos lá?

### INGREDIENTES

100g de manteiga

5 colheres (sopa) de açúcar mascavo

5 colheres (sopa) de açúcar

1 ovo

1 xícara e  $\frac{3}{4}$  de farinha de trigo

1 colher (chá) de bicarbonato

$\frac{1}{2}$  colher (chá) de sal

1 colher (chá) de essência de baunilha

100g de chocolate picado branco picado

2 potes de 340g de Paçoquita Cremosa

### UTENSÍLIO

Forma de fundo removível

### MODO DE PREPARO

Primeiro, junte a manteiga gelada e os açúcares na batedeira e bata por, aproximadamente, 5 minutos. Pare de bater e adicione o ovo, a essência de baunilha e o sal, voltando a bater em seguida por mais 2 minutinhos. Faça mais uma pausa e adicione a farinha de trigo, o bicarbonato e bata até misturar. Adicione o chocolate e misture com a ajuda de uma espátula. Dessa vez não precisa voltar a batedeira. Misture o chocolate branco picado. Em uma forma de fundo removível, abra metade da massa e espalhe a Paçoquita Cremosa. Em seguida, cubra com o restante da massa. Leve para assar por 20 minutos. Deixe esfriar um pouco, desenforme e prepare-se para os longos suspiros.

Confira a receita no nosso canal do Youtube clicando [aqui](#).