

## **Receita: Rocambole de Paçoquita Cremosa**

Tá organizando uma festa em casa e quer preparar um doce pra deixar a turma toda de boca aberta? Então saca uma Paçoquita e prepare este delicioso Rocambole de Paçoquita Cremosa!  
Olha como é fácil:

### **INGREDIENTES:**

#### **Massa:**

- 8 Ovos
- 280g de Açúcar
- 220g de Farinha de trigo com fermento
- 50g de Chocolate em Pó Solúvel Tradicional
- 100g de Manteiga com sal (derretida)

#### **Recheio:**

- 360g de Paçoquita Cremosa (2 potes)
- 5g de creme de Leite UHT

#### **Crocante de amendoim:**

- 300 g de açúcar cristal
- 150 g de amendoim sem pele

#### **Cobertura:**

- 150 g de chantili UHT - Gelado
- 180 g de Paçoquita Cremosa (1 pote)

#### PREPARO:

- Massa: Bata os ovos com o açúcar na batedeira em velocidade alta até virar um creme liso. Envolver lentamente a farinha de trigo misturada com o chocolate intercalando com a manteiga, misture até ficar uma massa homogênea. Leve ao forno preaquecido a uma temperatura de 170°C, por 8 minutos em uma assadeira grande forrada com papel manteiga.
- Recheio: Bata a massa de cajuzinho com o creme de leite na batedeira em velocidade alta por 3 minutos e reserve.
- Crocante de amendoim: Derreta o açúcar em ponto de caramelo, acrescente o amendoim e misture bem. Espalhe a mistura em um tapete de silicone, espere esfriar um pouco e corte 6 pedaços em forma de triângulo e o restante quebre no tamanho desejado.
- Cobertura: Bata o chantili gelado na batedeira até montar e acrescente aos poucos a Paçoquita Cremosa até ficar uma mistura homogênea e reserve.
- Montagem: Vire a massa do rocambole em cima de uma folha de papel manteiga polvilhada com açúcar, espalhe o recheio e o crocante quebrado e enrole de forma vertical. Deixe descansar por 5 minutos e espalhe a cobertura reservada com o auxílio de uma espátula serrilhada. Decore as laterais com os triângulos de crocante e a parte superior com 3 docinhos em

forma de cajuzinho.

Inspiração e foto:<http://goo.gl/g1ojs>