

Receita: Sobremesa refrescante de Paçoquita

Ai ai, enfim o Verão! Praia, sol, mar, natureza, chuva boa pra refrescar e muita, mas muitaaaaaaaaaaaa Paçoquita.

INGREDIENTES

½ xícara (chá) de linhaça dourada

½ xícara (chá) de linhaça marrom

2 xícaras (chá) de iogurte natural

1 xícara (chá) de geleia de morango

4 Paçoquitas Zero

6 colheres (sopa) de açúcar mascavo

Morangos para finalizar

UTENSÍLIOS

Copos transparentes

MODO DE PREPARO

Em um frigideira, no fogo baixo, coloque a linhaça dourada e deixe torrar por alguns instantes e reserve. Coloque a linhaça marrom e torra também. Junte as 2 linhaças torradas e as Paçoquitas Zero esfareladas. Mexa bem e adicione o açúcar mascavo para dar liga. No copo escolhido, faça uma camada com a geleia, outra maior com o iogurte e termine com a mistura de linhaça com Paçoquita. Para deixar mais refrescante, a dica é usar o iogurte gelado ou levar um pouco para a geladeira antes de servir.