



Receita: Taça Praiana de Paçoquita

Essa receita de Paçoquita lembra tanto a praia, mas tanto, que se bobear você vai ter que comer de óculos escuro. Brincadeiras à parte, além de deliciosa, o visual fica tão mara que é uma ótima pedida para a decoração de festas temáticas.?

Confira o passo a passo da Taça Praiana de Paçoquita.?

INGREDIENTES

Base

40 Paçoquitas Rolha desembrulhada

Creme

2 latas de leite condensado

2 colher (sopa) de amido de milho

400ml de leite integral

6 gemas peneiradas

2 caixinhas de creme de leite

1 colher (sobremesa) de essência de baunilha

Corante alimentício azul

Decoração

Estrelinhas de chocolate branco

UTENSÍLIO

1 Taça transparente

MODO DE PREPARO

Comece pelo creme, que é superfácil de fazer. Em uma panela, junte o leite condensado, o creme de leite, a essência de baunilha e as gemas. Antes de acrescentar as gemas, não esqueça de peneirar. Dissolva o amido de milho no leite e adicione na mistura. Leve tudo ao fogo baixo e mexa sem parar até ferver. Quando estiver bem incorporado, continue mexendo por mais 3 minutos. Retire do fogo, embrulhe em papel filme e espere esfriar. Adicione o corante alimentício e comece a montar a taça.

Esfarele as Paçoquitas, formando tipo uma farofa e reserve. Faça primeiro uma camada com o creme, depois uma camada com a Paçoquita esfarelada e assim por diante até o final da taça. Decore, leve à geladeira por 30 minutos e pronto. Só provar essa delícia.?