



Receita: Tiramisu de Paçoquita

Nem adianta fazer biquinho pra falar o nome dessa receita, porque ela é originalmente italiana. Mas, pra ficar ainda mais deliciosa, fizemos uma coisa incrível, adicionamos Paçoquita, claro! E o resultado não poderia ter sido outro: mais uma sobremesa maravilhosa que ganhou um toque brasileiríssimo e tem tudo para se tornar uma das suas preferidas. Confira abaixo a receita completa do Tiramisu de Paçoquita.

INGREDIENTES

1 pote de Paçoquita Cremosa Tradicional

350ml de creme de leite fresco

1 pacote de biscoito de champanhe

1 colher (café) de baunilha

4 claras batidas em neve

½ xícara (chá) de café?

Decoração

5 Paçoquitas Chocolate Crocante

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, comece misturando a Paçoquita Cremosa Tradicional e o creme de leite, acrescentando aos poucos as claras batidas em neve. Umedeça os biscoitos de champanhe no café e forre um refratário com elas. Passe uma camada do creme feito com Paçoquita por cima e alterne com outra de biscoito até terminar leve à geladeira por 2 horas. Retire, esfarela as Paçoquitas Chocolate Crocante por cima e já pode servir.

