



---

## Receita: Torta de Paçoquita com Brigadeiro

Dizem que brasileiro não tem limites. E a gente acha que não tem mesmo. Depois de inventarem o brigadeiro, famosa sobremesa que conquistou a todos, eis que surge a Torta de Paçoquita com Brigadeiro. Confira o passo a passo:

### INGREDIENTES

#### Massa

30 biscoitos tipo maizena  
15 Paçoquitas rolha  
3 colheres (sopa) de manteiga derretida

#### Recheio

1 xícara (chá) de creme de leite fresco  
2 colheres (sopa) de açúcar  
400g de cream cheese  
1 lata de leite condensado  
1 colher (chá) de extrato de baunilha  
12 Paçoquitas rolha

#### Cobertura (brigadeiro)

1 lata de leite condensado  
2 colheres (sopa) de manteiga  
3 colheres (sopa) de chocolate em pó

#### Decoração

5 Paçoquitas rolha  
Raspas de chocolate

### MODO DE PREPARO

Triture os biscoitos em um processador, misture com a Paçoquita rolha e a manteiga derretida. Forre a forma, inclusive as beiradas.

Leve ao forno a 180º por, aproximadamente, 15 minutos, apenas para a massa secar e ganhar consistência.

Enquanto a massa fica pronta, prepare o recheio. Junte o creme de leite fresco, o açúcar e bata até atingir o ponto de chantilly e reserve. Em seguida, bata o cream cheese com o leite condensado e o extrato de baunilha. O toque final do recheio é acrescentar as Paçoquitas esfareladas e misturar até ficar homogênea. Adicione o chantilly a mistura e mexa. Com o recheio pronto, espalhe por cima da massa e leve ao freezer por, pelo menos, 4 horas.

A torta é finalizada com uma cobertura de brigadeiro, para isso, misture a manteiga, o leite condensado e o chocolate em pó em uma panela no fogo médio até engrossar. Espalhe por cima da torta, decore com as Paçoquitas esfareladas e as raspas de chocolate e pronto.