



Receita: Torta Gelada de Morango com Paçoquita Cremosa Tradicional

Essa receita chegou chegando, pra animar a galera toda. Então, prepara que o sabor é divino, delicioso, gostoso, demais... Minha nossa, faltam até palavras para expressar o sentimento de devorar uma torta dessas. Bora fazer e provar essa obra-prima.

Ingredientes

400g
de morangos inteiros

1/4
xícara(chá) de água

1/4
xícara (chá) de açúcar

1/4
xícara (chá) de suco de limão

200g
de leite condensado (ou meia caixinha de 395g)

1
pote (180g) de Paçoquita Cremosa Tradicional

2
xícaras (chá) de maisena

1/2
colher (chá) de manteiga

Paçoquita Cremosa e morangos para decorar

Modo de Preparo

Bata

em um liquidificador os morangos com água, limão e o açúcar até virar um creme homogêneo. Coloque em um refratário e leve ao congelador por 30 minutos. Em uma panela, misture o leite condensado,

a Paçoquita Cremosa, a maisena e a manteiga, leve ao fogo e mexa bem

até ferver. Desligue o fogo, coloque a mistura no refratário por cima da camada anterior, cubra a superfície com morangos fatiados e leve ao congelador por mais 30 minutos. Pronto! Na hora de servir, coloque uma colherada generosa de Paçoquita Cremosa por cima.?