



---

## Receita: Torta Vegana de Paçoquita

Imagina uma torta de banana, chocolate e Paçoquita? Calma, não precisa ficar só imaginando, é facinho e a gente já vai ensinar tudinho que você precisa para fazer essa receita de arrasar.

### INGREDIENTES

#### Massa

100g de biscoito de maisena vegano  
15 Paçoquitas Rolha  
1/4 de xícara (chá) de óleo de coco

#### Recheio

3 xícaras (chá) de banana amassada  
1/2 xícara (de chá) de açúcar cristal  
Suco de 1/2 limão  
150g de chocolate amargo ou meio amargo vegano (sem leite)  
2 colheres (sopa) de leite de coco

#### Decoração

5 Paçoquitas Rolha

### MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o biscoito de maisena vegano, junte as Paçoquitas e despeje em um recipiente. Acrescente o óleo de coco e misture até a massa ficar consistente. Coloque em uma forma com fundo removível e aperte bem, inclusive nas laterais. Leve ao forno, preaquecido, por 10 minutos, retire e reserve. Agora é hora de juntar a banana amassada, o açúcar e o suco de limão em uma panela em fogo médio e cozinhar por 15 minutos. Reserve.

Derreta o chocolate em banho-maria ou micro-ondas, adicione o leite de coco e misture. Cubra a massa com o recheio feito de banana e depois com o chocolate. Finalize com algumas Paçoquitas esfareladas e leve à geladeira por, pelo menos, 4 horas e pronto!

