



Receita: Tortinha de Paçoquita Limão

Se a vida te der limões, junte com Paçoquita e faça essa receitinha que fica mara. Confira.

Além de ser bem simples de fazer e com poucos ingredientes, essa receita de Tortinha de Paçoquita com Limão fica uma delícia para sobremesa. Confira o passo a passo.

Tortinha de Paçoquita Limão

INGREDIENTES

1 pote (350g) de Paçoquita rolha?

1/2 xícara (chá) de margarina

2 latas de leite condensado

2 latas de creme de leite

1 xícara (chá) de suco de limão

1 caixinha de chantilly pronto

MODO DE PREPARO

Amasse bem as Paçoquitas até que vire uma farofa, misture a margarina e mexa até dar mais consistência. Forre uma fôrma com fundo removível com a massa obtida e leve por, aproximadamente, 15 minutos para a geladeira para que fique firme.

Enquanto isso, bata na batedeira o leite condensado, o creme de leite e o suco de limão e coloque por cima da massa. Por último, bata o chantilly até o ponto desejado e coloque em cima de tudo. Depois é só

gelar por mais 1 hora, desenformar e mandar ver.