



Receita: TORTINHAS DE PAÇOQUITA

É gostosa, fácil de fazer, não vai ao fogo, e até as crianças podem fazer. Que tal?

INGREDIENTES:

1 xícara de açúcar de confeiteiro
220 g de cream cheese
1 xícara de Paçoquita Cremosa
340 g de chantilly
Biscoito água e sal
Cobertura de chocolate
12 potes de geleia

Coberturas opcionais:

Amindus Torrado sem Sal picado
Granulados e confeitos coloridos
Paçoquita esfarelada

PREPARO:

Em um recipiente grande, misture o açúcar de confeiteiro, o cream cheese e a Paçoquita Cremosa. Adicione 220 g de chantilly. Quebre metade de um biscoito água e sal no fundo de um pote de geleia. Regue um pouco de calda de chocolate sobre o biscoito, preencha 3/4 do pote com a mistura de manteiga de amendoim, finalize com chantilly e as suas coberturas favoritas. Leve à geladeira por 1 hora antes de servir.