

## Receita: PAÇOCA CREMOSA



### INGREDIENTES:

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 1 1/2 xícara (chá) de leite (360 ml)
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 500 g de amendoim torrado e moído (4 xícaras de chá)
- 1 lata de creme de leite com soro (300 g)

### MODO DE FAZER:

1. Numa panela, coloque leite condensado, leite e manteiga e leve fogo médio, mexendo sempre, até desgrudar do fundo da panela.
2. Retire do fogo, acrescente amendoim torrado e moído e creme de leite com soro e misture bem.
3. Coloque este creme em copinhos e sirva em seguida.
4. Dica: Se quiser deixar a paçoca mais consistente para modelar retire o soro da lata de creme de leite.

\*Os ingredientes você pode encontrar na Panificadora Nova Marquesa.

Mais receitas e dicas, acesse: [www.novamarquesa.com.br](http://www.novamarquesa.com.br)