

TORTA DE PAÇOCA BASTOS

INGREDIENTES

200 g de biscoito maisena
120 g de manteiga
2 latas de leite condensado
1 lata de creme de leite
14 paçocas de rolha
200 g de pasta de amendoim ou paçoca cremosa

MODO DE PREPARO

Em um liquidificador, triture todo o pacote de biscoito
Triture no final 10 paçocas com os biscoitos já triturados
Derreta a manteiga e junte no liquidificador com todos os itens triturados anteriormente
Coloque a massa em uma forma, espalhando a massa e montando as laterais
Leve ao freezer por 30 minutos
Em uma panela ao fogo baixo, junte as 2 latas de leite condensado, o creme de leite e a pasta de amendoim
Mexe até dar o ponto e desgrudar da panela (igual brigadeiro)
Coloque na forma, que já estará fria e espalhe bem
Para enfeitar, moa na mão as 4 paçocas e espalhe
Leve à geladeira por 4 horas
Desenforme e estará pronto para servir
A forma da torta deverá ser daquele tipo que desenforma pela lateral, com fundo removível

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/12823-torta-de-pacoca-bastos.html>