

BOMBOM DE SORVETE DE PAÇOCA

INGREDIENTES

1 litro de sorvete de creme
10 unidades de paçoquinha
400 g de chocolate
1/3 xícara de óleo de coco
paçoquinha triturada a gosto

MODO DE PREPARO

Misture o sorvete com as paçoquinhas em uma batedeira; deixe a massa ficar bem homogênea
Em seguida, deixe no congelador por uma noite
Derreta o chocolate com o óleo de coco
Depois de congelado, retire o sorvete e corte em pequenos cubos
Em seguida, com um garfo mergulhe os cubos no chocolate
Coloque paçoquinha a gosto e deixe congelar por 4 horas

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/9794-bombom-de-sorvete-de-pacoca.html>