



# Receitas



## Paçoca de Colher

Tipo de prato: Sobremesa / Preparo: Rápido (até 30 minutos) / Rendimento: 20 porções / Dificuldade: Fácil  
Categoria: Doce caseiro / Calorias: 262 por porção

### Ingredientes

- . 500 g de amendoim sem pele tostado
- . 1 lata de leite condensado
- . 1 ½ xícara (chá) de leite
- . 1 colher (sopa) de manteiga
- . 1 lata de creme de leite sem soro
- . Amendoim moído para decorar

### Modo de preparo

1. Pique o amendoim grosseiramente.
2. Em uma panela, coloque o leite condensado, o leite e a manteiga.
3. Cozinhe em fogo brando, mexendo sem parar até começar a desgrudar do fundo da panela.
4. Retire do fogo, misture o amendoim e o creme de leite.
5. Distribua em copinhos e decore com amendoim moído.
6. Sirva quente ou fria.



**Manduri**

www.manduri.com.br