

# TORTA DE BRIGADEIRO DE PAÇOCA

## INGREDIENTES

1 pacote de biscoito maisena  
10 colheres de manteiga  
1 lata de leite condensado  
2 xícaras de creme de leite  
4 colheres (sopa) de leite em pó  
10 paçocas em rolha  
400 g de doce de leite  
paçoca a gosto

## MODO DE PREPARO

Triture os biscoito muito bem  
Junte a manteiga derretida  
Misture e forme uma massa homogênea  
Coloque a massa no fundo de uma forma e leve ao freezer  
Em uma panela, junte o leite condensado, o creme de leite, o leite em pó e as 10 paçocas  
Misture tudo e retire quando chegar em ponto de brigadeiro  
Coloque o doce de leite por cima da massa de biscoitos  
Por cima do doce de leite, junte o brigadeiro de paçoca  
Decore com paçoca triturada a gosto  
Leve à geladeira por 2 horas

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/590-torta-de-brigadeiro-de-pacoca.html>