

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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