

# 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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