

Receituário de

Festa Junina 2025



Selecta®



Docepedia

Muitas receitas que você vai ver por aqui, também estão disponíveis no **Docepedia**, o melhor portal de confeitaria do Brasil.



Cursos gratuitos



+1.000 receitas testadas



Blog com dicas e técnicas



Tendências e novidades do mundo doce



Inteligência Artificial para ajudar na sua confeitaria



Newsletter com conteúdos exclusivos

Confira tudo isso em **docepedia.com** agora mesmo!



Selecta®

Índice

Brigadeiro de Paçoca para Festa.....	04
Copo da Felicidade.....	06
Taça Supremo de Bombom.....	08
Cupcake de Chocolate com Creme Paçoca.....	10
Torta Crocante.....	12
Palha Italiana de Travessa com Creme de Paçoca.....	14
Bolo de Paçoca.....	16
Biscoito de Paçoca.....	18
Rocambole de Paçoca.....	20
Pavê de Paçoca.....	22
Geladinho de Paçoca Cremoso.....	24
Paçoca Cookie de Corte.....	26
Pudim de Paçoca.....	28
Milkshake de Paçoca.....	30
Pipoca Doce.....	32
Brownie com Recheio Forneável sabor Paçoca Mix.....	34
Croissant Folhado com Recheio Forneável sabor Paçoca Mix.....	36
Trufas de Paçoca.....	38



Selecta®



Brigadeiro de Paçoca para Festa

By Mari Javarez

Brigadeiro de Paçoca para Festa

By Mari Javarez



Ingredientes

Massa

- 50g de **Recheio Forneável** sabor Paçoca Mix
- 395g de leite condensado
- 80g de creme de leite
- 10g de **Xarope de Glucose Mix**

Cobertura

- 400g de **Cobertura em Gotas Premium Mix** Sabor Chocolate Blend
- 100g de xerem de amendoim

Rendimento: 28 unidades

Tempo de preparo: 2 horas

Validade: 7 dias



Modo de Preparo

Massa

Leve ao fogo, em uma panela, o leite condensado, o **Recheio Forneável** sabor Paçoca Mix, o creme de leite e o **Xarope de Glucose Mix**. Cozinhe até dar ponto de brigadeiro ou que a mistura esteja soltando do fundo da panela. Desligue o fogo e coloque em um prato untado com manteiga. Cubra com filme de PVC e reserve até esfriar.

Cobertura

Derreta a **Cobertura em Gotas Premium Mix** Sabor Chocolate Blend seguindo as informações descritas na embalagem e acrescente o amendoim. Enrole os brigadeiros e, então, banhe na cobertura com amendoim. Coloque sobre papel manteiga e leve para gelar por 5 minutos ou até que o chocolate cristalize.

Nesta receita:





***Copo da
Felicidade***

By Mari Javarez

*Imagem meramente ilustrativa

Copo da Felicidade

By Mari Javarez



Ingredientes

Massa

- 200g de farinha de trigo
- 180g de açúcar refinado
- 25g **Cacau em Pó Mix**
- 150g de água
- 3 ovos inteiros
- 12g de **Emulsificante para Confeitaria Mix**
- 12g de **Fermento Químico Mix**
- **Aroma Lipossolúvel Mix**
- 50g óleo

Recheio Caramelo Cremoso:

- 200g de açúcar cristal ou refinado
- 120g de creme de leite fresco
- 65g manteiga sem sal
- 100g de **Xarope de Glucose Mix**

Recheio Tipo Mousse de Paçoca:

- 200g **Recheio Forneável sabor Paçoca Mix**
- 100g **Chantilinho Mix** batido conforme instruções da embalagem

Rendimento: 1 sobremesa 1,2l

Tempo de preparo: 2 horas

Validade: 3 dias refrigerado



Modo de Preparo

Massa

Bater todos os ingredientes por 3 minutos e levar ao forno pré-aquecido em 180°C.

Recheio Caramelo Cremoso:

Coloque 1/3 do açúcar em uma panela no fogo médio sem mexer. Quando começar a derreter, mexa e ponha mais 1/3 do açúcar. Mexa novamente e, quando estiver líquido, acrescente o restante do açúcar. Assim que estiver totalmente líquido e derretido, coloque sobre o caramelo a mistura do creme de leite com **Xarope de Glucose Mix**, que deve estar ultra quente para não empelotar. Incorpore tudo fora do fogo. Acrescente a manteiga e mexa bem. Aguarde esfriar e utilize.

Recheio Tipo Mousse de Paçoca:

Misture os dois ingredientes a fim de fazer um recheio tipo mousse.

Montagem:

Disponha em um copo ou travessa, camadas nesta ordem: massa de chocolate, calda, recheio de caramelo e mousse de paçoca. Repita as camadas se necessário, e finalize conforme sua preferência.

Nesta receita:



Taça Supremo de Bombom

By Mari Javarez



Taça Supremo de Bombom

By Mari Javarez



Ingredientes

- 400g de leite condensado
- 400g de creme de leite
- 10g de farinha de trigo
- 200g de **Recheio Forneável** sabor Paçoca Mix
- 300g de **Creme Ganache Mix Sabor Chocolate ao Leite**

Rendimento: 1 sobremesa de 1,2l

Tempo de preparo: 1h30

Validade: 3 dias



Modo de Preparo

Leve ao fogo o leite condensado, a farinha e o creme de leite até dar ponto. Separe em 2 porções. Em uma das porções, acrescente o **Recheio Forneável** sabor **Paçoca Mix**. Na outra porção acrescente o **Creme Ganache Mix Sabor Chocolate ao Leite**. Coloque em sacos de confeitar e reserve.

Finalização

Bombons picados.

200g de **Chantilinho Mix** batido conforme as instruções da embalagem.

Montagem

Disponha o creme de chocolate no fundo da taça.

Depois coloque bombons picados e o recheio de paçoca.

Por fim finalize com uma camada de **Chantilinho** e bombons para decorar.

Nesta receita:





Cupcake de Chocolate com Creme Paçoca

By Mari Javarez

Cupcake de Chocolate com Creme Paçoca

By Mari Javarez



Ingredientes

Massa

- 150g de farinha de trigo sem fermento
- 15g de **Fermento Químico Mix**
- 50g de **Chocolate em Pó 50% Cacau Mix**
- 150g de açúcar refinado
- 150g de manteiga
- 100ml de água
- 2 ovos
- 1 pitada de café solúvel
- 280g de **Recheio Forneável sabor Paçoca Mix**

Cobertura

- 490g de **Creme Ganache Mix ao Leite**
- 300g de pé de moleque triturado

Rendimento: 14 unidades

Tempo de preparo: 1 hora

Validade: 3 dias



Modo de Preparo

Massa

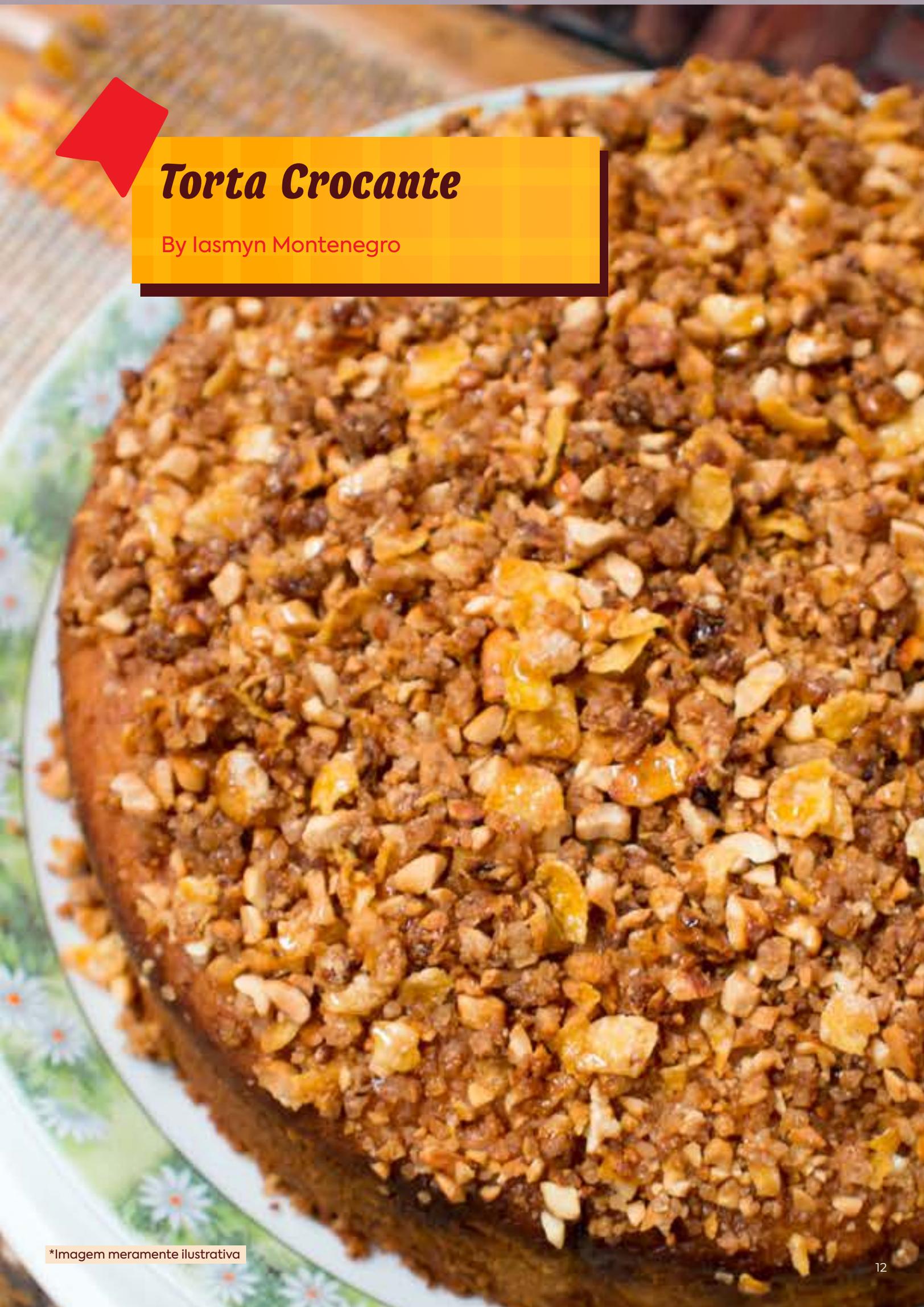
Misture a manteiga e a água em um recipiente e aqueça, reserve essa mistura aquecida. Em um liquidificador, bata os ovos e o açúcar. Depois de obter um creme homogêneo, adicione ainda no liquidificador a manteiga e água aquecidos. Adicione o **Chocolate em Pó 50% Cacau Mix** e bata. Quando a mistura estiver uniforme e bem cremosa, retire do liquidificador e coloque em um bowl. Com o auxílio de um fouet, adicione a farinha, o **Fermento Químico Mix** e a pitada de café, misturando ao creme para finalizar a massa do cupcake. Distribua 45g de massa em cada forma de cupcake e 20g de **Recheio Forneável sabor Paçoca Mix** em cada unidade. Leve para assar a 180 °C por média de 15 min.

Massa

Sob o cupcake frio, coloque uma camada de **Creme Ganache Mix ao Leite**, usando um bico de confeitaria a sua escolha. Decore com o pé de moleque triturado.

Nesta receita:





Torta Crocante

By Iasmyn Montenegro

Torta Crocante

By Iasmyn Montenegro



Ingredientes

Massa

- 3 ovos
- 150g de açúcar refinado
- 150g de manteiga
- 75ml de leite
- 150g de farinha de trigo
- 5g de **Fermento Químico Mix**

Cobertura

- 200g de **Chantilinho Mix**
- 200ml de leite gelado
- 100g **Recheio Forneável sabor Paçoca Mix**
- Pé de moleque triturado a gosto

Recheio

- 200g de **Chantilinho Mix**
- 150ml de leite gelado
- 50g de **Creme Ganache Mix Branco**
- 100g de **Recheio Forneável sabor Paçoca Mix**
- 80g de **Recheio Forneável de Caramelo Mix**

Rendimento: Forma de 15cm

Tempo de preparo: 2 horas

Validade: 3 dias



Modo de Preparo

Massa

Bata numa batedeira o açúcar e a manteiga até ficar um creme homogêneo. Adicionar os ovos e deixar bater até emulsionar bem. Agregar o leite e misturar bem, retirar o creme da batedeira. Misture a farinha e o **Fermento Químico Mix** com auxílio de fouet. Distribua a massa em 3 formas de 15cm e leve para assar a 180°C por média de 20 min.

Recheio

Bater o **Chantilinho Mix** com o leite gelado por 3 min. Adicionar ao **Chantilinho Mix** batido o **Creme Ganache Mix Branco**, o **Recheio Forneável sabor Paçoca Mix** e o **Recheio Forneável de Caramelo Mix**. Misture bem para obter um mousse e reserve na geladeira, até a massa do bolo esfriar para que possa aplicar e montar a torta.

Cobertura

Bater o **Chantilinho Mix** com o leite gelado por 3 min. Adicionar ao **Chantilinho Mix** batido o **Recheio Forneável sabor Paçoca Mix** e misturar. Aplicar a cobertura sobre a torta montada da maneira que desejar, usando bico de confeitar ou espátula. Decore e finalize com o pé de moleque triturado.

Nesta receita:





***Palha Italiana de Travessa com
Creme de Paçoca***

By Iasmyn Montenegro

Palha Italiana de Travessa com Creme de Paçoca

By Iasmyn Montenegro



Ingredientes

Creme

- 395g de leite condensado
- 300g de creme de leite
- 200ml de leite
- 50g de **Creme de Confeiteiro Instantâneo Mix**
- 40g de **Chocolate em Pó 50% Cacau Mix**
- 150g de bolacha maizena triturada

Cobertura

- QB **Creme Ganache Mix ao Leite**
- QB **Recheio Forneável sabor Paçoca Mix**



Modo de Preparo

Massa

Leve ao fogo o leite condensado, o creme de leite, o leite, o **Creme de Confeiteiro Instantâneo Mix** e o **Chocolate em Pó 50% Cacau Mix**. Cozinhe em fogo médio até obter um creme consistente em ponto de recheio cremoso. Deixe esfriar e misture com a bolacha maisena. Reserve.

Montagem

Em um recipiente tamanho médio 20x20cm coloque a metade do creme de chocolate com bolachas. Cubra com o **Recheio Forneável sabor Paçoca Mix**, e uma camada fina de **Creme Ganache Mix ao Leite**. Repita o processo. Finalize decorando com amendoins triturados ou caramelizados. Leve para resfriar na geladeira, sirva frio.

Rendimento: 10 a 12 porções

Tempo de preparo: 1h30

Validade: 3 dias

Nesta receita:





Bolo de Paçoca

By Anne Collor

Bolo de Paçoca

By Anne Collor



Ingredientes

Massa

- 3 ovos
- 120ml de óleo vegetal
- 240ml de leite morno
- 320g de açúcar refinado
- 280g de farinha de trigo
- 140g de amendoim torrado e triturado
- 12g de **Fermento Químico Mix**
- 20g de **Chocolate em Pó Mix Cacau 50%**
- 1 pitada de sal

Cobertura e Recheio

- 240g de **Recheio Forneável sabor Paçoca Mix** para o recheio
- 200g de **Recheio Forneável sabor Paçoca Mix** para a cobertura
- 4 paçocas de rolha para decoração



Modo de Preparo

Massa

Passe na peneira a farinha, sal, o fermento e o Chocolate em Pó Mix Cacau 50% e reserve. No copo do liquidificador disponha os ovos, o leite morno, o óleo vegetal e o açúcar e bata bem. Despeje o líquido batido em um recipiente e acrescente os secos após o amendoim. Quando estiver bem misturado acrescente o fermento, mexendo delicadamente. Em uma forma de 24cm untada e enfarinhada despeje a massa e acrescente por cima porções do **Recheio Forneável Mix de Paçoca**. Em seguida leve para assar em forno preaquecido a 180°C, até estar assada e levemente dourada por cima. O tempo de assamento pode variar de forno para forno, normalmente leva de 35 a 45 minutos. A durabilidade da massa em temperatura ambiente é de 4 dias.

Finalização

Desenforme o bolo somente após esfriar. Aqueça levemente o recheio de paçoca e despeje sobre o bolo, finalizando com moedas de paçoca de rolha cortadas com a espessura de 1cm.

Nesta receita:



Rendimento: Forma de 24cm

Tempo de preparo: 2 horas

Validade: 4 dias



Biscoito de Paçoca

By Anne Collor



Biscoito de Paçoca

By Mari Javarez



Ingredientes

Massa

- 2 ovos
- 180g de açúcar refinado
- 180ml de óleo
- 300g de farinha de trigo sem fermento
- 1 colher de (chá) **Aroma de Baunilha Mix**
- 100g de **Recheio Forneável sabor Paçoca Mix**

Cobertura

- 40g amendoim triturado fino para cobrir
- 50g de **Recheio Forneável sabor Paçoca Mix** para decoração



Modo de Preparo

Massa

Em um recipiente misture os ovos , o açúcar e o óleo até formar um creme. Após, acrescente o **Recheio Forneável sabor Paçoca Mix**, a **Aroma de Baunilha Mix** e por último a farinha. Não precisa sovar, somente unir os ingredientes. Divida em porções iguais e modele bolinhas. A sugestão de decoração é passar as bolinhas no amendoim e fazer uma covinha no meio. Assar em forno preaquecido a 180°C até começar a dourar a parte de baixo. Assim que estiver frio decore a saliência do biscoito com o recheio de paçoca.

Nesta receita:



Rendimento: 20 unidades

Tempo de preparo: 2 horas

Validade: 15 dias



***Rocambole
de Paçoca***

By Anne Collor



*Imagem meramente ilustrativa

Rocambole de Paçoca

By Anne Collor



Ingredientes

Massa

- 6 claras
- 3 gemas
- 100g de açúcar refinado
- 1 colher (chá) de **Aroma de Baunilha Mix**
- 100g de farinha de trigo
- 5g de **Fermento Químico Mix**
- 150ml de óleo de girassol
- 50g de amendoim triturado
- **Açúcar de Confeiteiro Mix**

Massa

- **Ganache Meio Amargo Mix**



Modo de Preparo

Massa

Bata as claras em neve e após adicione as gemas, o açúcar e bata por 5 minutos até dobrar de volume. Acrescente o **Aroma de Baunilha Mix** e bata mais. Peneire a farinha de trigo, o amendoim e o fermento e misture delicadamente aos ovos. Por último, o óleo. Misture bem. Leve ao forno para assar em forma untada e coberta com papel manteiga uma camada bem fina de massa. Asse a 180°C por aproximadamente 8 minutos. Assim que tirar do forno deixe descansar virado sobre um pano limpo e salpicado com **Açúcar de Confeiteiro Mix**. O pano deve estar levemente úmido. Não retire o papel manteiga até a hora de montar o rocambole.

Recheio

Misture na batedeira o **Chantilinho Mix** batido e o **Recheio Forneável sabor Paçoca Mix**.

Montagem:

Com a massa já fria espalhe uma camada de mousse sobre a massa delicadamente. Sobre a camada do mousse salpique amendoim tostado para dar ainda mais crocância. Enrole delicadamente, cubra com filme plástico e leve a geladeira por duas horas. Cubra com o **Ganache Meio Amargo Mix** e decore com amendoim.

Cobertura

- 300g de **Chantilinho Mix** batido
- 300g de **Recheio Forneável sabor Paçoca Mix**
- 100g de amendoim torrado

Rendimento: 1 unidade de 30cm

Tempo de preparo: 3 horas

Validade: 4 dias refrigerado

Nesta receita:





Pavê de Paçoca

By Elizete Garrão

Pavê de Paçoca

By Elizete Garrão



Ingredientes

Creme

- 600g Recheio Forneável sabor Paçoca Mix
- 1 caixa de creme de leite (200g)

Cobertura

- 200g de Chocolate Cobertura Meio Amargo Mix
- 1 caixa de creme de leite (200g)
- 1 pacote de biscoito de maizena
- Leite para molhar os biscoitos

Rendimento: Forma de 30cm

Tempo de preparo: 2h30

Validade: 4 dias refrigerado



Modo de Preparo

Em uma vasilha coloque o **Recheio Forneável sabor Paçoca Mix** e o creme de leite. Misture bem até ficar com uma consistência bem cremosa, cubra e reserve. Para fazer a montagem, em uma travessa coloque uma camada do creme, uma camada de biscoito de maizena molhada no leite e repita até acabar todo o creme e biscoitos. Para finalizar derreta o chocolate com o creme de leite, coloque a cobertura sobre o pavê, leve para gelar e já está pronto.

Nesta receita:



The image shows three cylindrical paçoquinhas, which are traditional Brazilian sweets made of peanut butter and sugar. They are packaged in light brown paper bags with clear plastic ties at the top. The paçoquinhas are arranged diagonally on a dark wooden surface. In the background, there is a roll of light-colored fabric and a small wooden bowl containing crushed peanuts.

Geladinho de Paçoca Cremoso

By Elizete Garrão

Geladinho de Paçoca Cremoso

By Elizete Garrão



Ingredientes

- 1 caixa de leite condensado 395g
- 1 caixa de creme de leite 200g
- 500ml de leite integral
- 3 colheres (sopa) de leite em pó
- 60g de **Liga Neutra Mix**
- 300g de **Recheio Forneável** sabor Paçoca Mix



Modo de Preparo

No liquidificador adicione todos os ingredientes batendo em velocidade média até ficar um creme homogêneo. Preencha os saquinhos de geladinho, amarre a ponta e leve ao freezer até o total congelamento.

Rendimento: 15 unidades de 100ml

Tempo de preparo: 2 horas

Validade: 10 dias refrigerado

Nesta receita:





Paçoca Cookie de Corte

By Elizete Garrão



*Imagem meramente ilustrativa

Paçoca Cookie de Corte

By Elizete Garrão



Ingredientes

- 500g Recheio Forneável sabor Paçoca Mix
- 250g de biscoito maisena



Modo de Preparo

Triture os biscoitos até ficarem bem finos. Adicione aos poucos o **Recheio Forneável sabor Paçoca Mix** e misture com as mãos até obter uma massa resistente, compacta e cremosa. Unte uma forma quadrada de 18x18cm com manteiga ou margarina, coloque toda a massa e aperte até ficar bem compactada. Cubra com plástico filme e leve para refrigerar até endurecer. Desenforme e corte em 3 partes de 6cm e, em sentido contrário, 4 partes de 4,5cm.

Rendimento: 12 unidades

Tempo de preparo: 2 horas

Validade: 4 dias refrigerado

Nesta receita:





Pudim de Paçoca

By Vinicios Laranjeira

Pudim de Paçoca

By Vinícios Laranjeira



Ingredientes

- 1 embalagem de leite condensado lata ou caixinha (395g)
- 1 lata/caixinha de leite
- 3 ovos
- 150g de **Recheio Forneável sabor Paçoca Mix**
- **Calda para Pudim Mix** para banhar a forma
- **Cobertura de Taças Caramelo**



Modo de Preparo

Em uma vasilha ou liquidificador, bata todos os ingredientes do pudim e despeje na forma com a calda. Cubra com papel-alumínio e leve ao forno médio (180°C), em banho-maria, por cerca de 1 hora e 30 minutos. Depois de frio, leve para geladeira por pelo menos 6 horas (deixe de um dia para o outro). Desenforme, decore com paçoca triturada por cima e com cobertura de taças caramelo, e estará pronto para servir.

Rendimento: 1 unidade de 20cm

Tempo de preparo: 1h30

Validade: 4 dias refrigerado

Nesta receita:



Milkshake de Paçoca

By Vinicios Laranjeira



*Imagem meramente ilustrativa

Milkshake de Paçoca

By Vinícios Laranjeira



Ingredientes

- 4 bolas de sorvete de creme
- 1 colher de leite em pó
- 3 colheres de leite condensado
- 50g de **Recheio Forneável sabor Paçoca Mix**
- 20ml de leite



Modo de Preparo

Bater tudo no liquidificador até ficar homogêneo. Para uma melhor experiência decorar as laterais do copo com o **Recheio Forneável sabor Paçoca Mix** antes de colocar a bebida.

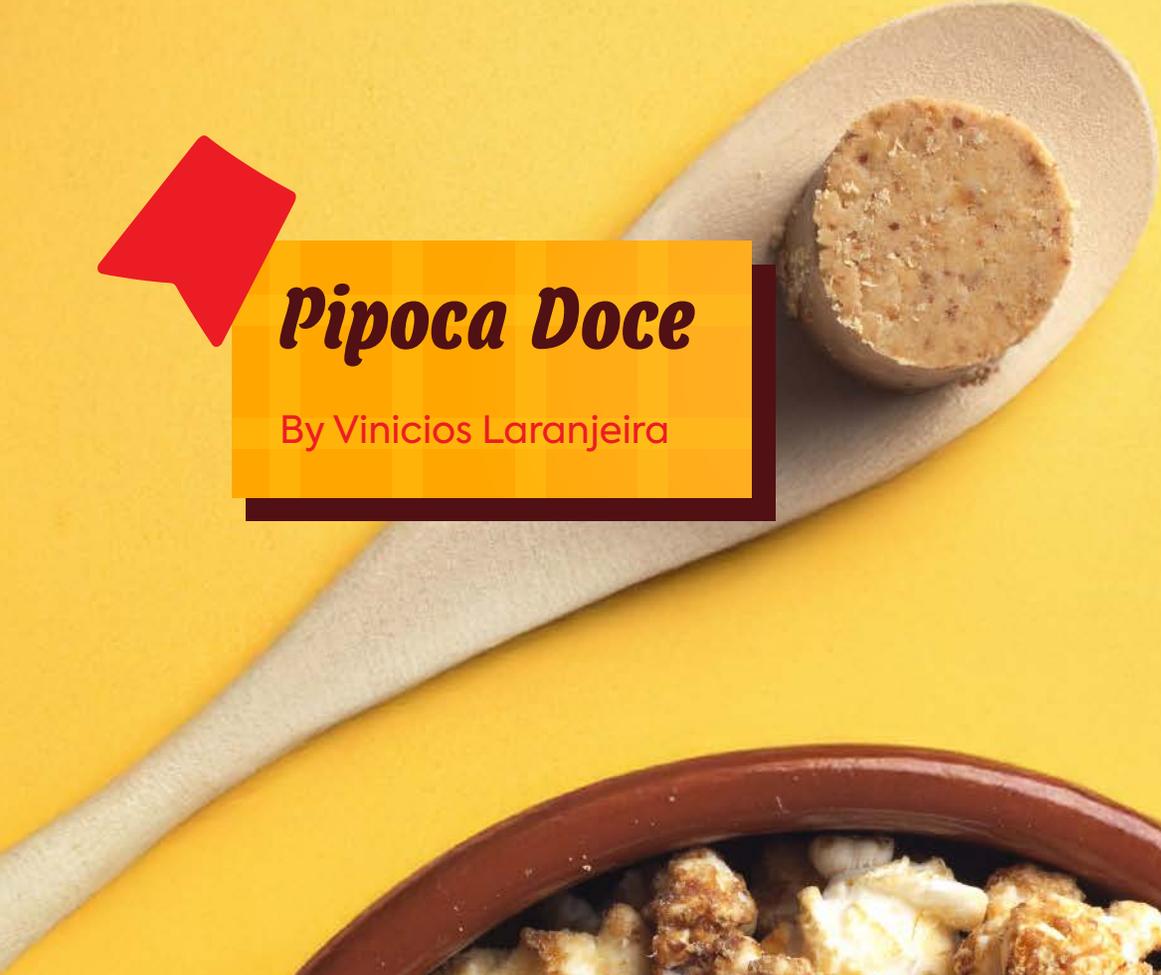
Rendimento: 300ml (1 copo)

Tempo de preparo: 10 minutos

Validade: 1 dia

Nesta receita:





Pipoca Doce

By Vinicios Laranjeira



*Imagem meramente ilustrativa

Pipoca Doce

By Vinícios Laranjeira



Ingredientes

Pipoca

- 100g de milho para pipoca
- 100g de **Açúcar Cristal Incolor Mix**
- 40g de óleo
- 40g de água
- **Aroma de Baunilha Mix** a gosto

Saborização das Pipocas

- 200g de **Cobertura Gotas Premium Branca Mix**
- 100g de **Recheio Forneável sabor Paçoca Mix**
- 100g de leite em pó
- 5 unidades de paçocas trituradas



Modo de Preparo

Pipoca

Aqueça o óleo em fogo alto e adicione o milho na pipoqueira. Quando a primeira pipoca estourar, adicione o açúcar, a água e o **Aroma de Baunilha Mix**. Tampe a panela e mexa continuamente enquanto as pipocas estouram. Abaixar o fogo e desligue assim que os estouros diminuírem para evitar queimar. Transfira as pipocas para uma assadeira grande e deixe esfriar. Separe cuidadosamente os milhos que não estouraram e solte as pipocas.

Saborização das Pipocas

Derreta a **Cobertura Gotas Premium Branca Mix** no micro-ondas, aquecendo de 30 em 30 segundos. Aqueça o **Recheio Forneável sabor Paçoca Mix** e misture à cobertura. Despeje a cobertura junto com o **Recheio Forneável sabor Paçoca Mix**. Coloque o leite em pó misturado com as paçocas trituradas em um bowl e passe nas pipocas até ficarem soltas e revestidas.

Tempo de preparo: 40 minutos

Validade: 4 dias (bem armazenado)

Nesta receita:





Brownie com Recheio Forneável sabor Paçoca Mix

By Léo Anterio



*Imagem meramente ilustrativa

Brownie com Recheio Forneável sabor Paçoca Mix

By Léo Anterio



Ingredientes

- 200g de **Chocolate Meio Amargo Namur** (ou ao leite, se preferir)
- 100g de manteiga sem sal
- 1 xícara (chá) de açúcar (180g)
- 3 ovos
- 1 colher (chá) de **Aroma de Baunilha Mix**
- 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo (60g)
- 1 pitada de sal
- 150g de **Recheio Forneável sabor Paçoca Mix**

Rendimento: Forma de 20cm

Tempo de preparo: 1h15

Validade: 15 dias refrigerado
7 dias sem refrigeração



Modo de Preparo

Preaqueça o forno a 180°C e unte uma forma pequena (20x20 cm) com manteiga e papel manteiga. Derreta o chocolate com a manteiga em banho-maria ou no micro-ondas (de 30 em 30 segundos, mexendo até ficar liso). Em uma tigela, bata os ovos com o açúcar até ficar levemente espumoso (pode ser na mão mesmo). Adicione o chocolate derretido à mistura de ovos e mexa bem. Acrescente o **Aroma de Baunilha Mix**, a farinha de trigo, o sal e o fermento (se usar). Misture até incorporar, sem bater demais. Despeje a massa na forma e espalhe bem. Por cima, distribua **Recheio Forneável sabor Paçoca Mix** (pode pressionar levemente para algumas afundarem). Asse de 25 a 30 minutos, ou até que o centro esteja levemente úmido ao espetar um palito (o brownie deve ficar macio, não seco). Deixe esfriar, corte em quadrados e aproveite!

Nesta receita:





Croissant Folhado com Recheio Forneável sabor Paçoca Mix

By Léo Anterio



Croissant Folhado com Recheio Forneável sabor Paçoca Mix

By Léo Anterio



Ingredientes

- 1kg de massa folhada pronta (congelada, retangular ou redonda)
- 450g de **Recheio Forneável sabor Paçoca Mix** (cerca de 1 colher de chá por croissant)
- 1 gema (para pincelar)
- **Açúcar de Confeiteiro Mix** para polvilhar

Rendimento: 12 unidades

Tempo de preparo: 1h15

Validade: 2 dias



Modo de Preparo

Descongele a massa folhada conforme instruções da embalagem (normalmente 15–20 minutos em temperatura ambiente). Abra a massa em uma superfície levemente enfarinhada, mantendo uma espessura fina. Corte a massa em triângulos (como pizza, se for redonda; ou em tiras diagonais, se for retangular). Em cada triângulo, coloque uma colher de chá cheia do **Recheio Forneável sabor Paçoca Mix** na base. Enrole da base em direção à ponta, formando o croissant. Dobre ligeiramente as pontas para dar o formato clássico de meia-lua. Coloque os croissants em uma assadeira forrada com papel manteiga, com espaço entre eles. Pincele com gema batida por cima para dourar bem. Polvilhe com **Açúcar de Confeiteiro Mix** ou paçoca esfarelada por cima. Asse em forno preaquecido a 200°C por 20–25 minutos, ou até dourarem e estarem crocantes.

Nesta receita:





Trufas de Paçoca

By Léo Anterio

Trufas de Paçoca

By Léo Anterio



Ingredientes

- 200g de **Chocolate ao Leite ou Meio Amargo Namur**
- 100g de creme de leite
- 100g de **Recheio Forneável sabor Paçoca Mix**
- 1 colher (sopa) de manteiga
- Paçoca esfarelada ou **Açúcar de Confeiteiro Mix** (para finalizar)



Modo de Preparo

Derreta o chocolate no micro-ondas (em potinhos, de 30 em 30 segundos, mexendo sempre) ou em banho-maria. Adicione o creme de leite e misture bem até formar um creme liso (ganache). Incorpore o **Recheio Forneável sabor Paçoca Mix** e a manteiga. Misture até ficar homogêneo. Leve à geladeira por 2 horas ou até firmar o suficiente para enrolar. Com as mãos untadas, enrole pequenas porções do creme em bolinhas. Passe as trufas na paçoca esfarelada, Cacau em pó Mix 100%, leite em pó ou **Açúcar de Confeiteiro Mix**. Coloque em forminhas e mantenha em local fresco ou refrigerado até servir.

Rendimento: 20 unidades

Tempo de preparo: 3 horas

Validade: 7 dias refrigerado
3 dias sem refrigeração

Nesta receita:





mixingredientes.com

Selecta[®]

selectachocolates.com



[mixingredientes](#)
[selecta.chocolates](#)



[MixIngredientes](#)
[selectachocolates](#)



[mixingredientes](#)
[selectachocolates](#)



[MIXingredientes](#)
[selectachocolates](#)



[mixingredientes](#)
[selectachocolates](#)

Docepedia

docepedia.com