Eu faço assim:

Numa tigela, misturo 2 caixinhas de creme de leite, 1 xícara (chá) de leite condensado e 2 colheres (sopa) de licor de amendoim. Por cima deste creme, esfarelo 250 g de paçoca e misturo muito bem até que todos os ingredientes estejam agregados. Distribuo em taças (ou copos) e levo à geladeira por e horas e meia (apenas para tomar consistência).

Eu faço assim:

Numa tigela, misturo 2 caixinhas de creme de leite, 1 xícara (chá) de leite condensado e 2 colheres (sopa) de licor de amendoim. Por cima deste creme, esfarelo 250 g de paçoca e misturo muito bem até que todos os ingredientes estejam agregados. Distribuo em taças (ou copos) e levo à geladeira por e horas e meia (apenas para tomar consistência).

Eu faço assim:

Numa tigela, misturo 2 caixinhas de creme de leite, 1 xícara (chá) de leite condensado e 2 colheres (sopa) de licor de amendoim. Por cima deste creme, esfarelo 250 g de paçoca e misturo muito bem até que todos os ingredientes estejam agregados. Distribuo em taças (ou copos) e levo à geladeira por e horas e meia (apenas para tomar consistência).

Eu faço assim:

Numa tigela, misturo 2 caixinhas de creme de leite, 1 xícara (chá) de leite condensado e 2 colheres (sopa) de licor de amendoim. Por cima deste creme, esfarelo 250 g de paçoca e misturo muito bem até que todos os ingredientes estejam agregados. Distribuo em taças (ou copos) e levo à geladeira por e horas e meia (apenas para tomar consistência).