

# Paçoquinha



**Cristal**  
**de Minas**

## Ingredientes

1/2kg de amendoim torrado sem casca e sem pele  
2 xícaras (chá) de [Açúcar Cristal de Minas](#)  
1 xícara (chá) de farinha de milho  
1 colher (café) de sal

## Modo de Preparo

Numa tigela, misture todos os ingredientes e passe no processador, aos poucos, em 4 partes. Depois, misture tudo e passe novamente no processador até que se torne um pó fino. Coloque em forminhas para moldar ou em canudinhos de papel.

**Tipo do recipiente:** Forma de papel

**Rendimento:** 8 Porções

**Dificuldade:** Fácil

**Tempo:** 30 Minutos