

FICHA TÉCNICA - RESTAURANTE

Paçoca de Pilão

CATEGORIA

Sobremesas

CHEF RESPONSÁVEL

Alex Sotero e equipe

DESCRIÇÃO

Paçoca artesanal feita no pilão.

INGREDIENTES

Amendoim torrado, açúcar, farinha de mandioca, sal.

MODO DE PREPARO

O amendoim é torrado e pilado com açúcar e farinha até formar uma farofa úmida. Modela-se e serve-se.

TEMPO MÉDIO DE PREPARO

30 minutos

RESTRIÇÕES ALIMENTARES

Vegano | Sem glúten | Contém amendoim

SUGESTÃO DE EMPRATAMENTO

Porção em papel manteiga

HARMONIZAÇÃO

Café preto

CUSTO MÉDIO

R\$ 10-12

Versão: v1.0 | Data: 27/03/2025