

BOLO DE MILHO COM PAÇOCA

INGREDIENTES

MASSA

1 pacote de 450g de MISTURA PARA BOLO DONA BENTA LINHA SÃO JOÃO MILHO

¾ de xícara (chá) de leite

3 ovos

2 colheres (sopa) de margarina

COBERTURA E RECHEIO

1 lata de leite condensado

400 g de paçoca AMOR

CALDA PARA UMEDECER

1 xícara (chá) de água

½ xícara (chá) de açúcar

MODO DE PREPARO

MASSA

Prepare a MISTURA PARA BOLO DONA BENTA LINHA SÃO JOÃO MILHO conforme as instruções da embalagem.

Leve ao forno em uma assadeira redonda.

COBERTURA E RECHEIO

Esfarele a paçoca AMOR e separe 3 colheres (sopa) para decorar. Leve ao fogo médio com o leite condensado e mexa por 4 minutos.

Reserve.

CALDA PARA UMEDECER

Leve os ingredientes ao fogo até que o açúcar esteja todo dissolvido e a água esteja levemente espessa.

MONTAGEM

Corte o bolo ao meio, no sentido horizontal.

Coloque um disco do bolo em um prato de servir, umedeça com metade da calda e recheie com metade do creme de paçoca.

Coloque o outro disco do bolo, regue com o restante da calda, cubra com o creme de paçoca e decore com a paçoca esfarelada reservada.

Leve à geladeira até a hora de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13188-bolo-de-milho-com-pacoca.html>