

BOLO DE DOCE DE LEITE COM PAÇOCA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 6 ovos

1 e 1/2 xícara de suco ou refrigerante de laranja

2 xícaras de açúcar

3 xícaras de farinha de trigo

3 colher (sopa) de margarina

1 1/2 colher (sopa) de fermento químico

CALDA:

Calda: 2 xícaras de água

2 xícaras de açúcar

1 colher (chá) de canela em pó

1 colher (café) de cravo em pó

RECHEIO E COBERTURA:

Recheio e cobertura: 500 g de doce de leite com consistência firme

2 latas de leite condensado

2 colheres (sopa) de margarina

2 caixas de 200 g de creme de leite

5 paçocas esfareladas

3 paçocas para enfeitar sobre o bolo

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata as claras em neve e reserve.

Bata o açúcar com a margarina até ficar bem homogêneo e então vá alternando a farinha e o suco (ou refrigerante).

Acrescente o fermento e misture bem com colher e em seguida, as claras em neve (misture vagarosamente).

Coloque em uma forma untada e enfarinhada e leve ao forno preaquecido a 240° C, por aproximadamente 70 minutos, cuidado pois no seu forno pode levar mais ou menos tempo, faça o teste do palito.

CALDA:

Calda:Leve todos os ingredientes ao fogo e deixe ferver, reserve até esfriar.

RECHEIO E COBERTURA:

Recheio e cobertura:Leve ao fogo todos os ingredientes menos o creme de leite e as paçocas.

Mexa até o ponto de brigadeiro, então tire do fogo e acrescente 5 paçocas esfareladas e misture bem.

MONTAGEM:

Montagem:Após desenformar o bolo, corte-o em duas camadas.

Na mesma forma em que o bolo foi feito forre o fundo com um plástico ou com papel alumínio.

Coloque a parte de cima do bolo voltada para o fundo da forma e regue essa metade com metade da calda feita.

Agora que o recheio está frio, ele está mais consistente, então acrescente uma das caixas de creme de leite e misture bem e coloque metade sobre a parte do bolo que está na forma.

Regue um pouco a outra parte do bolo e vire sobre a forma com o fundo do bolo para cima e regue com o restante da calda. Leve para a geladeira por meia hora.

Retire da geladeira coloque a bandeja onde ficará o bolo sobre a forma e vire-as. Tire a forma e com cuidado levante o plástico ou papel alumínio e despreze.

Acrescente a outra caixa de creme de leite ao restante do recheio que agora fará parte da cobertura, misture bem e espalhe sobre o bolo.

Esfarele as outras 3 paçocas e espalhe sobre o bolo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16533-bolo-de-doce-de-leite-com-pacoca.html>