

BOLO FOFINHO DE PAÇOCA

INGREDIENTES

3 ovos

3 colheres (sopa) de margarina

1 xícara de açúcar

2 xícaras de farinha de trigo

1/2 xícara de leite

1 colher (sopa) de fermento

2 paçocas

Cobertura

MODO DE PREPARO

Bata na batedeira, em velocidade máxima, os ovos, a margarina e o açúcar até formar um creme esbranquiçado.

Em seguida, acrescente alternadamente a farinha e o leite, e bata em velocidade baixa, apenas para misturar os ingredientes.

Depois, acrescente a paçoca esfarelada e, por último, o fermento.

Leve para assar no forno preaquecido a 180º C por aproximadamente 30 minutos (depende da potência do forno).

Para saber se está bom, espete um palito e, se sair limpo, pode desligar e retirar do forno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16717-bolo-fofinho-de-pacoca.html>