

BOLO DE PAÇOCA — FESTA JUNINA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 6 ovos
2 xícaras de açúcar
240 ml de água
3 xícaras de trigo com fermento
9 paçoquinhas trituradas
1 colher (sopa) rasa de fermento químico

RECHEIO:

Recheio: 2 latas de leite condensado
1 lata de creme de leite

COBERTURA:

Cobertura: 400 g de chocolate branco
10 paçoquinhas

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em uma batedeira, coloque 6 ovos, 2 xícaras (chá) de açúcar e bata bem até ficar um creme fofo e esbranquiçado (aproximadamente 8 minutos).

Diminua a velocidade, acrescente 1 xícara (chá) de água e bata mais um pouco até ficar homogêneo.

Desligue a batedeira, adicione 3 xícaras (chá) de farinha de trigo, 9 paçocas esfareladas, 1 colher (sopa) de fermento em pó e misture bem.

Em seguida, divida a massa em 2 partes iguais e transfira para formas redondas (20,5 cm de diâmetro X 5 cm de altura) forradas com papel manteiga somente no fundo (corte o papel no tamanho exato do fundo da forma).

Leve para assar em forno preaquecido a 180° C por 40 minutos.

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela, coloque 1 e 1/2 lata de leite condensado cozido, 1/2 lata de creme de leite com soro e mexa bem com um batedor de arame (fouet) ou com um mixer, até ficar um creme liso.

Leve ao fogo médio, mexendo sem parar, até ficar consistente (aproximadamente 20 minutos).

Apague o fogo, deixe esfriar e reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Desenforme as duas massas e corte-as ao meio no sentido horizontal.

Antes de passar o recheio em todas as camadas, regue a massa com um pouco de água.

Coloque 1 camada de massa, depois um pouco do recheio, cubra com outro disco de massa e continue formando camadas e termine com a massa.

Reserve em seguida.

Em banho-maria, derreta 250 g de chocolate branco fracionado, adicione 2 paçocas esfareladas e misture.

Com uma espátula, espalhe o chocolate derretido com paçoca sobre um retângulo de acetato (75 cm de largura X 10 cm de altura) e deixe numa superfície plana até o chocolate começar a endurecer (dica: ao levantar o acetato e o chocolate não escorrer).

Envolva a lateral do bolo montado com o chocolate que está no acetato e cole as pontas do acetato com uma fita adesiva.

Leve à geladeira por 10 minutos ou até o chocolate endurecer e desgrudar do acetato.

Salpique 8 paçocas esfareladas sobre o bolo.

Sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16829-bolo-de-pacoca-festa-junina.html>