

BOLO DE BRIGADEIRO COM PAÇOCA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras de açúcar
3 xícaras de farinha de trigo
3 ovos
1/2 xícara de azeite
1 xícara de água morna
1 tampinha de fermento (use a tampinha do pote como medida)

BRIGADEIRO:

Brigadeiro: 1 caixa de leite condensado
1 caixa de creme de leite
achocolatado em pó a gosto
1 colher (sopa) rasa de margarina
1 pote com 12 paçocas

CALDA DE CHOCOLATE:

Calda de chocolate: 1 xícara de açúcar
achocolatado em pó a gosto
1 colher (sopa) rasa de margarina
1 e 1/2 copo de leite

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture o açúcar e a farinha numa vasilha. Depois adicione os ovos, o azeite e por último adicione a água aos poucos. Mexa bem. Depois adicione o fermento e mexa mais. Asse por mais ou menos 40min. Desenforme e deixe esfriar.

BRIGADEIRO:

Brigadeiro: Esfarele as paçocas fazendo uma farinha e reserve.
Misture em uma panela o creme de leite e o leite condensado.
Leve ao fogo baixo e adicione o achocolatado em pó e a margarina.

Mexa até desgrudar do fundo da panela.

Depois de pronto, desligue e adicione as paçocas esfareladas.

CALDA DE CHOCOLATE:

Calda de chocolate: Misture o açúcar e o leite numa panela e mexa até dissolver.

Adicione os outros ingredientes e mexa em fogo baixo até que possa ver o fundo da panela.

MONTAGEM:

Montagem: Corte o bolo já desenformado na horizontal com uma linha de costura e recheie com o brigadeiro, misturado com a paçoca.

Por cima do bolo já montado, coloque a calda de chocolate e polvilhe um pouco de paçoca esfarelada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21001-bolo-de-brigadeiro-com-pacoca.html>