

BOLO DE PAÇOCA COM IOGURTE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras de farinha de trigo

1/2 xícara de óleo

1 xícara de açúcar

1 pote de iogurte de sua preferência: natural, integral ou desnatado (eu usei iogurte desnatado)

1 xícara de paçoca esfarelada (aproximadamente 7 paçocas)

3 ovos

1 colher de fermento

COBERTURA:

Cobertura: 1 caixinha de leite condensado

paçocas esfareladas

1/2 caixinha de creme de leite

DECORAÇÃO:

Decoração: Pés-de-moleque

MODO DE PREPARO

COBERTURA:

Cobertura: Coloque o leite condensado (a medida que preferir, eu usei uma caixinha, mas pretendo usar menos no próximo), com as paçocas em fogo brando e mexa até o creme incorporar.

Antes de desligar coloque o creme de leite.

Mexa e desligue o fogo rapidamente para o creme de leite não desandar.

Cubra o bolo com a cobertura e jogue pedaços de pé-de-moleque para decorar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28177-bolo-de-pacoca-com-iogurte.html>