

# BOLO DE PAÇOQUITA

## INGREDIENTES

### BOLO:

Bolo:4 gemas  
4 claras em neve  
1 xícara de açúcar  
2 colheres de margarina  
1 xícara de leite  
2 xícaras de farinha de trigo  
1 colher cheia de fermento  
6 paçoquitas amassadas com um garfo

### RECHEIO:

Recheio:1 lata de leite condensado  
1 lata de creme de leite  
leite na mesma medida da lata  
1 colher cheia de maizena  
1 gema

## MODO DE PREPARO

### BOLO:

Bolo:Em uma vasilha misture todos os ingredientes secos.  
Acrescente a margarina, as gemas e o leite, reserve.  
Com delicadeza misture as claras em neve.  
Por último misture as paçoquitas e o fermento.  
Asse no forno preaquecido a 200°C durante aproximadamente 35 minutos ou até dourar.  
Espere esfriar completamente e corte ao meio.

### RECHEIO:

Recheio:Dissolva a maizena no leite.  
Coloque todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo mexendo bem até engrossar.  
Assim que estiver bastante grosso, desligue o fogo, deixe esfriar e recheie o bolo.

Para a cobertura, eu indico comprar chantilly de caixinha ou fazer um caseiro e confeitar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30844-bolo-de-pacoquita.html>