

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.
Acrecente 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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