

# 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 confeitá-lo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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