

# BOLO DE PAÇOQUINHA

## INGREDIENTES

3 ovos  
2 xícaras de chá de açúcar  
1 xícara de chá de margarina  
1 xícara de chá de maisena  
2 xícaras de chá de farinha de trigo  
250 ml de leite  
1 colher de sopa de fermento em pó  
4 paçoquinha

## MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve.

Coloque o açúcar a margarina e as gemas batendo bem ate ficar uma massa lisa.

Bata no liquidificador o leite e as paçoquinhas.

Acrescente a maisena, o leite, a farinha de trigo juntamente com a margarina, o açúcar e as gemas batidas.

Acrescente as claras em neve e por fim o fermento, bata novamente.

Coloque em uma forma untada e leve ao forno médio preaquecido por aproximadamente 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53021-bolo-de-pacoquinha.html>