

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 até ficar uma massa lisa.

Bata no liquidificador o leite e as paçoquinhais.

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://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/53021-bolo-de-pacoquinha.html>