

BOLO DE PAÇOCA DE LIQUIDIFICADOR, MEU BOLO FAVORITO!

INGREDIENTES

MASSA:

3 ovos

1/2 xícara de óleo

1 xícara de leite

1 e 1/2 xícaras de açúcar

1 xícara de paçoca

2 xícaras de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento

COBERTURA:

1 lata de leite condensado

200 g de doce de leite

1 colher (sopa) rasa de manteiga

2 paçocas esfareladas

3 paçocas esfareladas para enfeitar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Bata tudo no liquidificador.

Coloque em forma untada com óleo ou manteiga e enfarinhada (utilize papel-toalha para untar a forma).

Asse em forno médio, preaquecido, por cerca de 40 minutos, ou até dourar.

Após frio, desenforme e coloque a cobertura.

COBERTURA:

Leve os ingredientes ao fogo baixo, mexendo sem parar, até atingir o ponto de brigadeiro mole.

Coloque sobre o bolo e adicione as 3 paçocas esfareladas por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14470-bolo-de-pacoca-de-liquidificador-meu-bolo-favorito.html>