Bolo de Paçoca

www.receitasdafia.com/receitas/bolo-de-pacoca

Aprenda essa receita inrresistível pra deixar qualquer um com água na boca !

Bolo de Pacoca Image not found or type unknown

90 min 8 porções

Ingredientes

MASSA

- 300 gr Paçoquinha
- 290 ml água quente
- 2 ovos
- 100 ml Óleo
- 180 gr farinha de trigo
- 4 gr fermento químico
- Manteiga e farinha para untar a assadeira

COBERTURA

- 300 gr açúcar
- 300 ml creme de leite
- 6 Paçoquinhas
- amendoim descascado torrado e triturado

Modo de Preparo

1. Untar a assadeira com manteiga e farinha e pré-aquecer o forno a 180°C.
2. Depois, bater as paçoquinhas e a água quente por 3 minutos.
3. Adicionar os ovos e o óleo e bater por mais 3 minutos.
4. Por fim, peneirar a farinha e o fermento sobre a massa e misturar, somente até incorporar a farinha.
5. Despeja a massa sobre a assadeira e levar ao forno pré-aquecido a 180°C por 50 minutos. Depois é só retirar o bolo do forno e deixar esfriar.
6. Para a cobertura: Numa panela em fogo baixo, preparar um caramelo com o açúcar.
7. Quando o caramelo atingir o ponto desejado, adicione creme de leite fresco à panela e misturar vigorosamente.
8. Adicionar as paçoquinhas e processar com um mixer de mão ou num liquidificador até que a mistura fique lisa
9. Despejar a calda sobre o bolo e finalizar com os amendoins triturados.
10. Pronto, é só se deliciar!