

## **Receita: Bolinho com recheio de Brigadeiro de Paçoquita com Café**

Pensa em uma receita divertida, colorida e gostosa. Pensou? Essa aqui é muito mais. É um verdadeiro combo da multideliciosidade. Confira o passo a passo dessa receita de Bolinho com recheio de Brigadeiro de Paçoquita com Café.

### **INGREDIENTES**

#### **Massa**

2/3 xícara (chá) de açúcar refinado

2 ovos

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1/2 xícara (chá) de leite quente

100g manteiga

1 pitada de sal

2 colheres (chá) de fermento em pó

Corantes alimentícios das cores desejadas

## **Recheio Brigadeiro de Paçoquita com Café**

1 lata de leite condensado

1 caixinha de creme de leite

2 colheres (chá) de café solúvel

5 Paçoquitas Rolhas

### **Decoração**

1 caixinha de chantilly pronto

Corantes alimentícios das cores desejadas

### **Utensílios**

Manga de confeitar ou saquinhos plásticos

Forma (pode ser de cupcake)

## **MODO DE PREPARO**

Inicialmente, bata o açúcar e os ovos com a ajuda de uma batedeira. Adicione a farinha de trigo aos poucos e, no final, adicione o fermento e a pitada de sal. Termine de misturar a massa com um batedor

manual. Separe as porções e adicione os corantes alimentícios escolhidos. Passe para uma manga de confeitar ou saquinhos plásticos. Preencha as forminhas de forma alternada, fazendo pequenos fios coloridos e leve ao forno médio por, aproximadamente, 25 minutos. Enquanto isso, já dá pra você fazer o recheio. Em uma panela, junte o leite condensado, o creme de leite, o café, a manteiga e ligue o fogo. Espere derreter e adicione as Paçoquitas. Mexa bastante e quando estiver desgrudando da panela, desligue, coloque em um saquinho e reserve. Para a decoração, bata o chantilly, separe as porções e use o corante alimentício. Coloque cada cobertura também em um saquinho ou manga de confeitar. Faça um pequeno furo no centro da massa do bolinho e recheie com o brigadeiro. Finalize com a cobertura de chantilly e pronto.