

Receita: Bolinho Japonês recheado com Paçoquita Cremosa

Se você está procurando uma receita pra fazer aquela verdadeira festa com as crianças encontrou! Esse bolinho recheado japonês é diversão pura e o melhor: recheado com a minha Paçoquita Cremosa! Não preciso falar mais nada né? Bora colocar a mão na massa?

INGREDIENTES

Paçoquita Cremosa

1/2 xícara de farinha de trigo

1 colher de chá de fermento em pó

1 ovo

2 colheres de leite

2 colheres de açúcar

1 colher de óleo

Corantes

Cacau em pó

MODO DE PREPARO

Em uma tigela misture tudo até a massa ficar homogênea, adicione um pouco de corante ou cacau em pó e continue mexendo até a massa ficar na cor desejada. Separe mini forminhas e distribua a massa até chegar nas metades de cada uma. Com a mesma massa, faça diversas opções de cores utilizando os corantes, chame as crianças para ajudar a decorar e criar o que a imaginação deixar, após fazer isso pegue uma panela com tampa de vidro e um pano de prato, abra o pano de prato e o envolva na tampa da panela, prenda a parte de cima com um elástico. Panela no fogão com água e forminhas lá dentro tampe e deixe em banho maria por 12 minutos. Pronto, agora é só retirar, fazer pequenos furos e rechear com muita Paçoquita Cremosa.