

Receita: Bolo de Amindus com cobertura de Paçoquita

Vai
por mim: um bolo assim não tem quem não queira.

INGREDIENTES:

240
ml de leite

1 xícara de açúcar

4 ovos

1 colher
(sopa) de manteiga em temperatura ambiente

1 1/2 xícara de
Amindus Torrado sem Sal + 3/4 da xícara triturado para a cobertura

3
xícaras de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em
pó

395 g de leite condensado

200 g de creme de leite

3
unidades de Paçoquita rolha esfarelada

PREPARO:

Massa

Bata

no liquidificador o leite, o açúcar, os ovos, a manteiga e o Amindus. Disponha a mistura em uma tigela, junte a farinha e o fermento e misture bem. Coloque a mistura em uma fôrma untada e enfarinhada, e leve ao forno preaquecido a 180°C por 40 minutos.

Cobertura

Em

uma panela, misture o leite condensado e o Amindus, e leve ao fogo médio até a mistura começar a soltar do fundo da panela. Retire do fogo, adicione o creme de leite, mexa bem e reserve. Retire o bolo do forno, cubra com a cobertura, e decore com as Paçoquitas esfareladas.