

## **Receita: Bolo de Brownie com Paçoquita**

Meu níver tá chegando e quem ama um bolo de aniversário vai adorar esta receita, além de super fácil de fazer ela ainda é uma delícia, afinal um Bolo de Brownie com Paçoquita é o sonho dos amantes das receitas de doces. Mas não vale ficar só babando aqui na tela não ein, tem que correr pra cozinha preparar esta delícia e começar as comemorações comigo. ????

### **INGREDIENTES :**

Paçoquita Cremosa

Paçoquita Rolha

Brownie pronto

2 xícaras (chá) de leite

1 xícara (chá) de óleo

2 xícaras (chá) de açúcar

2 xícaras (chá) de fubá

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo

Margarina e farinha de trigo para untar

#### MODO DE PREPARO:

Em uma tigela misture o leite, os ovos, o óleo, o açúcar, a farinha de trigo, o fubá e o fermento em pó até a massa ficar homogênea, coloque uma parte em uma forma untada com margarina, pegue os brownies e os acomode em cima da primeira camada, logo após jogue o resto da massa por cima do brownie até cobrir e leve ao forno por 35 minutos. Em uma outra panela misture a Paçoquita Cremosa com o creme de leite e leve ao fogo misturando bem para fazer a cobertura. Retire o bolo do forno, com uma espátula espalhe a cobertura em cima do bolo pronto e esfarele as Paçoquitas Rolhas para finalizar.