

Receita: Bolo de Donuts com Paçoquita Cremosa

Se tem receita que não pode faltar no meu mês de aniversário é receita de bolo. Agora, um Bolo de Donuts com Paçoquita Cremosa é pra fazer qualquer um desejar comemorar niver em abril junto comigo, porque olha: se tem receita mais charmosa, deliciosa e divertida que essa preciso colocar na minha lista e fazer o quanto antes. Confere aqui essa receita que fez até a casca do meu amendoim derreter de vontade:

INGREDIENTES

Paçoquita Cremosa

2 1/2 xícaras de farinha de trigo

1 1/2 xícara de açúcar

1 1/2 colher de fermento em pó

1 colher de chá de sal

3/4 xícara de leite

140g de manteiga derretida

2 ovos

1 clara de ovo

1 colher de chá de essência de baunilha

250g de açúcar de confeitiro

Corante alimentício

1/2 colher de sopa de suco de limão

Confeito de chocolate

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture a farinha de trigo, o açúcar, o fermento em pó e o sal, mexendo bem. Em uma outra tigela, misture o leite, a manteiga derretida, os ovos e a essência de baunilha. Junte os ingredientes das duas tigelas e misture bem até ficar consistente. Coloque em uma forma untada uma parte da mistura e espalhe bem, após isso coloque a Paçoquita Cremosa para fazer o recheio, jogando logo após a outra parte da mistura. Leve ao forno por 50 minutos. Com a receita já pronta, coloque em uma outra tigela a clara, o açúcar de confeitiro, o corante alimentício e vá misturando com uma batedeira. Enquanto mistura, jogue o suco de limão, após ganhar consistência é só derramar em cima do bolo e decorar com confeitos de chocolate.