



Receita: Bolo de iogurte com Paçoquita

Aprenda a fazer esse bolo que ganhou o apelido carinhoso de logurquita.

Uma massa tãooooooooooooo macia, uma cobertura paçoquitamente deliciosa. Além de fácil de fazer, a cobertura com brigadeiro de Paçoquita dá um toque final tão irresistível, mas tão irresistível que o pessoal da sua casa vai devorar tudo bem rapidinho. Então, bora aprender a fazer essa receita. Dá só uma olhadinha nesse passo a passo:

INGREDIENTES

Massa

1 pote de iogurte natural

—
—
—
—

Cobertura

1 lata de leite condensado;

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, junte o iogurte, o açúcar, a farinha, o óleo, os ovos e o fermento. Mexa bem até a massa ganhar consistência. Coloque em uma forma untada e leve ao forno por, aproximadamente, 20 minutos. Enquanto isso, bora fazer a cobertura. Junte o leite condensado, a manteiga, as Paçoquitas e leve ao fogo até encorpar. Desenforme o bolo e cubra com a calda e pronto é só ficar de boca aberta com essa delícia.