

## **Receita: Bolo Ilha de Paçoquita**

### INGREDIENTES

#### Bolo

1 Bolo pronto (pode aqueles de caixinha ou usar a massa desse aqui de referência [www.facebook.com/pacoquita/posts/3375036515843470](http://www.facebook.com/pacoquita/posts/3375036515843470))

1 pote de Paçoquita Cremosa

#### Cobertura

75ml de água

175g de açúcar

200g de chocolate branco

45ml de creme de leite

3 colheres (sopa) de xarope de milho

7 folhas de gelatina sem sabor

Corante alimentar azul em gel

Decoração

2 Paçoquitas Rolhas

Canudinhos de chocolate

Folhas de hortelã

10g chocolate ao leite derretido

## UTENSÍLIO

Forma com fundo removível

## MODO DE PREPARO

O primeiro passo é retirar uma tampa do bolo e fazer, literalmente, um buraco redondo no centro dele, com cuidado para não estragar as beiradas e nem o fundo. Reserve a tampa do bolo. Com a massa que você retirou de dentro, você irá fazer uma pasta para dar um gostinho a mais na receita e evitar vazamentos. Para isso, basta adicionar a Paçoquita Cremosa. Com ajuda de uma espátula, espalhe pelo bolo todo e reserve. Para a cobertura, em uma panela, você vai juntar a água, o açúcar, o chocolate branco, o creme de leite, o xarope de milho e a gelatina. Mexa tudo no fogo baixo e, por último, adicione algumas gotas do corante alimentício. Coloque a lateral da forma de fundo removível em torno do bolo, despeje a cobertura no centro, passando por uma peneira e cubra com a tampa da massa que você reservou. Espalhe mais um pouco da cobertura pelas beiradas, deixando o centro livre. Agora é hora de decorar, esfarele as Paçoquitas por cima, utilize os palitinhos de chocolate e o hortelã com

algumas gotinhas de chocolate derretido para fazer as árvores,  
desenforme e pronto.