



Receita: Bolo na Casquinha de Paçoquita

Na verdade verdadeira, esse bolo tinha que ser chamado de sorvete fake. Afinal, é uma receita que mistura casquinha de sorvete, tem uma cobertura que lembra sorvete, mas com um toque incrível que só Paçoquita pode dar. Confira o passo a passo dessa receita que é bem simples:

INGREDIENTES

12 casquinhas de sorvete

250g de mistura para pão de ló

70ml de água

3 ovos

1 spray de Chantilly

Confeitos para enfeitar

6 Paçoquitas Rolha

UTENSÍLIOS

Forma de papel alumínio

MODO DE PREPARO

Junte a mistura de pão de ló com a água e os ovos. Bata até ficar bem homogêneo. Faça pequenos furos na forma, coloque as casquinhas de sorvete dentro e encha com a mistura. Deixe um espaço do topo para que seja possível rechear depois.

Leve ao forno em 180° C por 10 minutos. Retire as casquinhas do

forno, esfarele as Paçoquitas, cubra com o chantilly e finalize com os confeitos. Agora é só provar essa delícia.