



Receita: Bolo Natalino de Paçoquita

Bolo Natalino de Paçoquita

Foi dada a largada oficial para as receitas deliciosas de Natal com Paçoquita. Confira o passo a passo desse Bolo Natalino.

Já que a temporada oficial de gostosuras natalinas está a todo vapor, então bora pra mais uma. Com um passo a passo bem simples e uma decoração mara, a família toda vai adorar esse Bolo Natalino que é uma ótima sobremesa para a ceia. Confira a receita:

Ingredientes

Massa Bolo

3 ovos

1 xícara (chá) de açúcar

3 colheres (sopa) de manteiga em temperatura ambiente

1 xícara (chá) de leite

2 xícaras (chá) de farinha de trigo peneirada

1 pitada de sal

8 Paçoquitas Rolhas desembaladas

1 colher (sopa) de fermento em pó

Decoração

300g de chocolate branco

Amora, mirtilo, framboesa e morango o quanto baste

Modo de Preparo

Junte os ovos, o açúcar, a manteiga e bata na batedeira até atingir o ponto de um creme mais branco. Pare de bater, acrescente metade da xícara de leite e 1 xícara da farinha de trigo peneirada. Volte a bater e, quando os ingredientes estiverem bem misturados, acrescente o restante do leite, da farinha e uma pitada de sal. Quando estiver tudo bem misturado, pare de bater. Esfarele as Paçoquitas, misture e, por último, acrescente o fermento em pó. Coloque em uma forma untada e leve ao forno por, aproximadamente, 50 minutos.

Retire do forno e desenforme para decorar. Derreta o chocolate branco em banho-maria ou no micro-ondas e espalhe por cima. Coloque as frutas e pronto. A sobremesa da ceia está garantida.