



---

## Receita: Bolo Piscina de Paçoquita

Aprenda a fazer um Bolo Piscina de Paçoquita, no caso, Piscinita.

Pra quem é Paçoquita Lovers, esse é um convite a um mergulho no sabor de Paçoquita. Confira o passo a passo.

Pode falar, numa receita dessa, quem é Paçoquita Lovers nada de braçada. =)

E quem ainda não é um apaixonado nesse sabor da diversão, com certeza, também vai se tornar. Dá só uma olhadinha nesse Bolo Piscina com Paçoquita que fica mais do que gostoso, fica: “gente que delícia do céu”.

### INGREDIENTES

#### Massa

- 3 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1/2 de xícara (chá) de óleo
- 5 Paçoquitas rolha
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento químico

#### Cobertura

- 2 latas de leite condensado
- 1 xícara (chá) de leite em pó
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1/2 caixinha de creme de leite
- Corante alimentício azul

#### Utensílios

## Forma Ballerine

### Enfeitinhos com tema piscina

#### MODO DE PREPARO

Direto no liquidificador, coloque os ovos, o óleo, o açúcar e as Paçoquitas. Bata tudo e despeje em seguida em um recipiente. Na mistura, adicione a farinha aos poucos e vá mexendo, por último, acrescente o fermento. Unte a forma com um pouco de manteiga ou se preferir, pode utilizar um desmoldante, e coloque a massa. Leve ao forno por, aproximadamente, 40 minutos na temperatura de 180°C. Faça o teste do palito e quando ele sair limpinho já pode desligar e retirar. Com a massa pronta, partiu fazer a cobertura. Em uma panela, no fogo médio, coloque o leite condensado, a manteiga e o leite em pó. Mexa até que solte da panela, retire do fogo, espere esfriar um pouco e acrescente o creme de leite. Coloque algumas gotinhas do corante e misture.

Despeje a cobertura por cima da massa, enfeite e fim, só mergulhar nessa delícia.