



## **Receita: Bolo Tsunami com Paçoquita Cremosa**

Uma onda de Paçoquita já seria bom. Agora, imagina um Bolo Tsunami de Paçoquita? Eu com toda certeza ia sair nadando, ou melhor, devorando essa maré toda. Rsrtrs

Então, vamos a receita?

### **INGREDIENTES**

#### **BOLO**

300g farinha de trigo

200g de açúcar

2 ovos

10g de fermento

#### **CREME**

400 ml de creme de leite

1 pote de Paçoquita Cremosa (340g)

#### **DECORAÇÃO**

8 Paçoquitas Rolha

#### **UTENSÍLIOS**

Forma/assadeira com fundo removível

Papel acetato

Fita adesiva

## **MODO DE PREPARO**

Comece colocando a farinha, o açúcar e o chocolate em pó em um recipiente e misture bem. Acrescente a manteiga derretida, o leite e misture. Em seguida, coloque o ovo e o fermento. Transfira a massa para uma assadeira e leve ao forno preaquecido por, aproximadamente, 40 minutos. Espere esfriar e desenforme. Coloque o papel acetato em volta do bolo e prenda com uma pedaço de fita adesiva. Agora, é hora do recheio: em fogo baixo, coloque em uma panela a Paçoquita Cremosa e o creme de leite e misture. Quando estiver homogêneo, formando um creme mais fluido, coloque por cima do bolo. Para finalizar, esfarele as Paçoquitas, conte até 3, puxe o acetato e pronto: é só mergulhar nessa onda de gostosura e diversão.