



---

## Receita: CUPCAKE DE PAÇOQUITA

Prepara que agora é hora do show da Paçoquita. Dê um show você também, comece surpreendendo na cozinha!

### INGREDIENTES:

1. Açúcar, 1 xícara;
2. Ovos 2 unidades;
3. Leite  $\frac{3}{4}$  xícara;
4. Óleo,  $\frac{1}{2}$  xícara;
5. Essência de baunilha, 1 colher (chá);
6. Farinha de trigo, 2 xícaras;
7. 4 Paçoquitas (rolha) esfareladas;
8. Fermento em pó, 1 colher (chá).

### Para a cobertura e decoração:

Doce de leite cremoso, a gosto.

Paçoquita esfarelada, a gosto.

### MODO DE PREPARO:

1. Misture os ovos, o açúcar, o leite, o óleo e a essência de baunilha;

2. Em outra tigela, coloque a farinha, o fermento e as Paçoquitas esfareladas. Mexa bem e acrescente a mistura do primeiro passo;
3. Distribua a massa nas forminhas de papel (que devem estar em fôrmas para cupcake) até completar 2/3 do total. Leve, então, ao forno preaquecido (180°C) por cerca de 20 minutos. Retire e deixe esfria;
4. Para decorar, pegue uma espátula, coloque doce de leite por cima dos cupcakes e passe-os, depois, na Paçoquita esfarelada.