



Receita: Minibolo Fofinho Paçoquita

Eu sei que você a-do-ra comer um docinho, mas que às vezes tem aquela famosa preguiçinha de fazer, não é mesmo? É por isso que eu trouxe essa receita irresistível, com uma massa fofinha e superfácil de fazer. Leva só 20 minutos e arranca loooooongos suspiros de todos que experimentam.

INGREDIENTES

120g de farinha de trigo

1 colher (chá) de fermento em pó

1 colher (sopa) de açúcar

5 Paçoquitas Rolha

1 pitada de sal

2 ovos

2 colheres (sopa) de leite

150g de morango

150g de mirtilo

Açúcar de confeiteiro

UTENSÍLIOS

Forma de silicone para muffin

Manga de confeitar

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, junte todos os chamados ingredientes secos, que incluem a farinha de trigo, o fermento, o açúcar, o sal e a Paçoquita. Em seguida, adicione os ovos e o leite, faça uma pré-mistura e finalize batendo tudo em uma batedeira por alguns segundinhos. Coloque a massa em uma manga de confeitar e espalhe nas formas de silicone. Inclua as frutas por cima e leve ao forno, pré-aquecido, por 15 minutos. Desenforme, polvilhe o açúcar de confeiteiro por cima e bora devorar.