

Receita: Receita Megabolo Paçoquita

Sabe como é, receita boa é aquela que tem tudo o que a gente mais gosta, no caso: muita Paçoquita. =) E cá entre nós, esse Megabolo é fora de série. Tem Paçoquita por fora, Paçoquita por dentro e decoração de Paçoquita. Isso sim que eu chamo de uma receita pra lover nenhum botar defeito. Dá uma olhadinha no passo a passo:

RECEITA MEGABOLO PAÇOQUITA

INGREDIENTES

Recheio

Massas

500g de mistura para pão de ló

150ml de água

7 ovos

Corante alimentício de várias cores

Brigadeiro

1 lata de leite condensado

10 Paçoquitas retangulares

4 colheres (sopa) de creme de leite

Casquinha

500g de chocolate branco

5 Paçoquitas

Utensílio

1 pote vazio de Paçoquita

MODO DE PREPARO

Comece pela casquinha que vai dar forma de Paçoquita ao seu bolo. Lave bem o pote de Paçoquita, enxugue, faça um corte na lateral e feche com fita adesiva. Derreta o chocolate branco no micro-ondas. Cuidado para não queimar. Adicione as 5 Paçoquitas esfareladas e mexa. Despeje o chocolate nas bordas do pote e espere secar. Se a casquinha ficar muito fina, repita o processo e leve à geladeira por 5 minutos. Separe um pouco da calda para finalizar a receita. Deixe secar e, enquanto isso, você já pode fazer o recheio.

Junte a mistura de pão de ló com a água e os ovos. Bata e separe em porções menores, acrescente o corante e leve ao forno pelo tempo indicado na embalagem da mistura. Deixe esfriar e desenforme. Em uma panela, junte o leite condensado e as Paçoquitas esfareladas. Misture e quando começar a borbulhar, abaixe o fogo sem parar de mexer. O ponto certo é quando a massa já estiver soltando da panela. Desligue o fogo, acrescente o creme de leite, misture mais um pouco e reserve até esfriar. Agora é hora de montar a receita. Comece com uma camada de pão de ló e, em seguida, o brigadeiro de Paçoquita. Repita o processo variando a cor da camada de pão de ló até preencher por completo. Termine com uma camada generosa de

chocolate branco derretido. Espere secar, desenforme, decore com um pouco de Paçoquita esfarelada e pronto. É só devorar esse bolo que na verdade é quase uma Paçoquitona.

Dica - na hora de cortar, você precisa esquentar um pouquinho a faca para que não quebre a casquinha deliciosa de chocolate e Paçoquita.