

Pavê bolo de paçoca - Santa Receita

Para o bolo

Ingredientes:

2 ovos

½ xícara (chá) de açúcar

½ xícara (chá) de óleo

¾ xícara (chá) de leite

1 xícara (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento químico

4 paçocas esfareladas

1 xícara (chá) de leite para regar

Para a cobertura

Ingredientes:

½ litro de leite

2 colheres (sopa) de amido de milho

½ lata de leite condensado

1 gema peneirada

5 paçocas esfareladas

1 colher (chá) de essência de baunilha

Paçocas para decorar

Modo de preparo:

Em uma tigela, coloque os ovos e o açúcar. Bata bem com um fouet por cerca de 3 minutos.

Junte o leite e o óleo. Bata mais uma vez. Coloque a farinha e misture só até a massa ficar lisa.

Junte o fermento e misture mais uma vez. Esfarele as paçocas e junte na mistura. Mexa bem.

Passe para uma travessa média untada com manteiga e farinha. Leve ao forno pré-aquecido 180

°C por cerca de 40 minutos ou até dourar por fora e cozinhar por dentro. Deixe esfriar. Fure o bolo com um garfo e regue com o leite.

Modo de preparo da cobertura:

Coloque o leite, as gemas e o amido de milho em uma panela. Misture até dissolver por completo. Junte o leite condensado e a baunilha. Leve ao fogo baixo e misture até engrossar.

Misture a paçoca esfarelada e despeje sobre o bolo. Decore com mais paçoca esfarelada. Leve à geladeira por 3 horas ou até gelar bem.