

BOLO DE PAÇOCA COM DOCE DE LEITE

INGREDIENTES (Massa): 4 ovos, 1 1/2 xícara (chá) de açúcar, 100g de margarina, 2 xícaras (chá) de farinha de trigo, 1/2 xícara (chá) de leite, 1 colher (sopa) de fermento, 4 unidades de paçoquinha amassadas.

MODO DE FAZER: Bater as claras em neve e reservar. Bater as gemas com o açúcar e a margarina até obter um creme esbranquiçado. Acrescentar a farinha de trigo e o fermento, alternando com o leite. Adicionar a paçoquinha, e, por último, as claras em neve. Colocar em forma untada e levar para assar em forno preaquecido por cerca de 25 minutos. Cobrir com doce de leite.

