

COMO FAZER RECHEIO PARA BOLO DE PAÇOCA



Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher de margarina
- 10 paçoquinhas
- 1 gemas peneirada
- 1 lata de creme de leite (sem soro)

Modo de Preparo

1. Misturar os ingredientes, menos o creme de leite, as paçocas devem estar esfareladas
2. Leve ao fogo até desgrudar da panela (como um brigadeiro)
3. Retire do fogo, espere esfriar um pouco e misture o creme de leite
4. Recheie bolos pão-de-ló e cubra com chantilly ou marshmallow



SE VOCÊ QUER APRENDER TUDO SOBRE BOLOS, DO INÍCIO AO FIM, DO BÁSICO AO AVANÇADO, COM TÉCNICAS INÉDITAS E SENSACIONAIS E SE TORNAR UM EXPERT EM BOLOS CLIQUE AQUI