



### *Bolo Gelado de Doce de Leite com Paçoca:*



#### ***Ingredientes:***

- 5 ovos em temperatura ambiente.
- 1 1/2 xícara de açúcar.
- 1 1/2 xícara de farinha de trigo.
- 1 colher chá de fermento químico.
- 1 xícara de leite integral.

#### ***Modo de Fazer:***

- 1- Pré-aqueça o forno a 180°
- 2- Unte uma forma retangular de 25x35 com manteiga e farinha. Reserve.
- 3- Peneire a farinha com o fermento. Reserve.
- 4- Bata as claras em neve.
- 5- Adicione um gema por vez.
- 6- Junte o açúcar aos poucos e bata mais um pouco. Desligue e adicione delicadamente a mistura de farinha com fermento, intercalando com o leite.
- 7- Distribua na forma e leve para assar por aproximadamente 30 minutos.

***Calda:***

- 600 ml de leite integral.
- 400 gramas de doce de leite;
- Leve os dois ingredientes ao fogo baixo para misturar e homogeneizar a mistura. Espalhe por cima do bolo ainda quente. Espere esfriar, cubra e deixe na geladeira por 8 horas.

***Cobertura de Paçoquinha:***

- 2 1/2 xícaras de amendoim torrado, sem sal e sem casca.
- 1 xícara de açúcar;
- 1 pitada de sal.

***Modo de Fazer:***

-Coloque todos os ingredientes em um triturador até ficar com uma espessura bem fina. Se você não tiver um triturador, use um liquidificador. Distribua sobre o bolo gelado. Se quiser decorar, use moldes da sua preferência para fazer as paçoquinhas. Para isso coloque os moldes em um tabuleiro, preencha com a paçoca e pressione bem. Retire o molde com delicadeza e coloque sobre o bolo.

***Opcional:***

Se não quiser fazer essa última etapa, compre paçoquinha pronta e triture sobre o bolo.

[www.blogencontrandoideias.com](http://www.blogencontrandoideias.com)

Receita do site Gória Huk