BOLO PÉ-DE-MOLEQUE

INGREDIENTES

MASSA

1 xícara (chá) de amendoim torrado, moído, sem pele e sem sal

100 grama(s) de castanha de caju inteiras para decorar

1 colher (sopa) café solúvel em pó

1 colher (chá) de canela em pó

1 colher (chá) de cravo em pó

1 colher (chá) de açúcar mascavo

2 colheres (sopa) de açúcar

1 pacote de 450 g de MISTURA PARA BOLO DONA BENTA LARANJA

¾ de xícara (chá) de leite

3 ovos

2 colheres (sopa) de margarina

RECHEIO E COBERTURA

3 xícaras (chá) de doce de leite

300 g de pé-de-moleque triturado grosseiramente

MODO DE PREPARO

MASSA

Bata o amendoim com o açúcar no liquidificador até formar uma farofa.

Na vasilha da batedeira, coloque a MISTURA PARA BOLO DONA BENTA LARANJA, o leite, os ovos, a margarina e o amendoim moído.

Bata conforme as instruções da embalagem, e asse em forno preaquecido, por 40 minutos, ou até que, enfiando um palito no centro, este saia limpo.

Corte o bolo ao meio, no sentido horizontal, formando duas camadas.

MONTAGEM

Em um prato de servir, coloque uma camada do bolo, espalhe por cima metade do doce de leite e polvilhe metade do pé de moleque quebrado.

Disponha a outra metade do bolo, cubra com o doce de leite restante e decore com o pé de moleque.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13189-bolo-pe-de-moleque.html