

# 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
- $\frac{3}{4}$  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>