BOLO NO POTE DE DOCE DE LEITE E AMENDOIM

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:4 xícaras de farinha de trigo

2 1/2 xícaras de açúcar

1/2 xícara de azeite

água morna

2 colheres de fermento

RECHEIO DE CARAMELO:

Recheio de caramelo:1 caixa de leite condensado

1 caixa de creme de leite

2 colheres de margarina

1 pacote de pudim de caramelo

RECHEIO DE CHOCOLATE

1 caixa de leite condensado

1 caixa de creme de leite

2 colheres de margarina

100 g de chocolate meio amargo ou chocolate em pó

CALDA:

Calda:300 ml de leite com 1 colher de açúcar

amendoim triturado a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Misture os ovos, azeite e o açúcar em uma tigela e mexa bem (na batedeira ou na mão).

Adicione a farinha e água morna até ver que a massa está homogênea.

Adicione o fermento.

Unte a forma e leve ao forno por cerca de 30 minutos.

Deixe esfriar e esfarele o bolo.

RECHEIO DE CARAMELO:

Recheio de caramelo:Em uma panela, misture o leite condensado, creme de leite e a margarina.

Leve ao fogo baixo sempre mexendo.

Adicione o pudim aos poucos (sugiro que em um copo com um pouco de leite), sempre mexendo até obter o ponto de brigadeiro de colher. Desligue o fogo.

RECHEIO DE CHOCOLATE:

Recheio de chocolate:Em uma panela misture o leite condensado, a margarina e o chocolate picado.

Mexa até o ponto de brigadeiro então adicione o creme de leite. Mexa e desligue o fogo.

MONTAGEM:

Montagem:No fundo do pote coloque 1/2 colher de recheio de chocolate e um pouco de amendoim triturado.

Adicione um pouco de bolo esfarelado (medida de 2 dedos).

Regue com um pouco de calda.

Adicione 2 colheres generosas de recheio de caramelo e um pouco de amendoim triturado.

Adicione mais um pouco de bolo esfarelado (medida de 2 dedos).

Regue com um pouco de calda.

Adicione 2 colheres generosas de recheio de chocolate e um pouco de amendoim triturado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14863-bolo-no-pote-de-doce-de-leite-e-amendoim.html