

BOLO DE CHOCOLATE COM AMENDOIM E CARAMELO

INGREDIENTES

PÃO DE LÓ:

pão de ló: 4 ovos

1 xícara (chá) de açúcar

1 xícara (chá) de farinha de trigo

1/2 xícara (chá) de leite quente

1 colher (sopa) de fermento em pó

RECHEIO:

recheio: 1 lata de leite condensado cozido na pressão

4 paçocas rolha

COBERTURA:

cobertura: 1 lata de leite condensado

1 caixinha de creme de leite

5 colheres (sopa) de achocolato em pó

200 g de amendoim granulado

leite gelado para molhar

MODO DE PREPARO

PÃO DE LÓ:

Pão de ló: Bata na batedeira as claras em neve.

Coloque as gemas, o açúcar, a farinha e o leite quente. Misture.

Acrescente o fermento em pó e misture levemente.

Coloque em uma forma pequena redonda, untada e enfarinhada.

Leve ao forno preaquecido à 180º C por aproximadamente 30 minutos.

RECHEIO:

Recheio: Cozinhe a lata de leite condensado na panela de pressão por aproximadamente 50 minutos.

Leve à geladeira por 4 horas.

COBERTURA:

Cobertura: Cozinhe em uma panela o leite condensado, o creme de leite e o achocolatado em pó até engrossar. Deixe esfriar à temperatura ambiente para que engrosse mais um pouco. Ponto parecido com o de brigadeiro.

MONTAGEM:

Montagem: Depois que o pão de ló estiver assado e frio, corte ao meio.

Molhe com leite frio.

Espalhe com uma espátula o leite condensado cozido.

Esfarele as paçocas por cima da primeira parte do bolo.

Coloque a outra parte do bolo e molhe novamente com leite.

Com o auxílio de uma espátula, espalhe a cobertura em cima e nas laterais.

Polvilhe amendoim granulado por todo o bolo, inclusive nas laterais.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15079-bolo-de-chocolate-com-amendoim-e-caramelo.html>