

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.
Acrecente 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>