BOLO DE AMENDOIM E AMÊNDOAS DA GIO

INGREDIENTES

2 1/2 de farinha de trigo

1/2 xícara de amido de milho

1 1/2 de açúcar

3 ovos

4 colheres de manteiga ou margarina

1 1/2 de leite

1 colher (sopa) de fermento químico

1/2 xícara de amêndoas sem pele picada

1/4 xícara de amendoim torrado e granulado

MODO DE PREPARO

Em uma batedeira, adicione os ovos, o açúcar e a manteiga, e bata por aproximadamente 1 minuto.

Acrescente o leite e continue a bater.

Em seguida, adicione a farinha e o amido de milho aos poucos, e bata por mais 2 minutos.

Desligue a batedeira e acrescente as amêndoas e o amendoim, misturando com uma espátula.

Após, incorpore o fermento à massa, também com a espátula.

Coloque em uma forma redonda untada.

Asse em forno médio a 180º C por aproximadamente 50 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16854-bolo-de-amendoim-e-amendoas-da-gio.html