

BOLO DE AMENDOIM E CHOCOLATE COM FARINHA DE ARROZ

INGREDIENTES

1 e 1/2 copo de amendoim torrado e triturado

1 e 1/2 copo de água

3 ovos

4 e 1/2 colheres (sopa) de óleo

1 copo de açúcar

1/2 copo de chocolate

1 e 1/2 copo de farinha de arroz

1/2 copo de polvilho

1 e 1/2 colher (sopa) de fermento

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o amendoim com a água.

Acrescente os ovos, o óleo e bata mais um pouco.

Coloque o açúcar e o chocolate e torne a bater.

Depois acrescente a farinha de arroz e o polvilho e bata até misturar tudo.

Desligue o liquidificador, acrescente o fermento e mexa com uma colher até incorporar na massa.

Despeje numa forma untada e enfarinhada com a farinha de arroz e leve ao forno preaquecido por 30 minutos ou até assar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21529-bolo-de-amendoim-e-chocolate-com-farinha-de-arroz.html>