

BOLO PAÇOCA DE AMENDOIM

INGREDIENTES

1 e 1/2 xícaras de amendoim torrado

3 ovos

1 xícara de leite

2 colheres (sopa) de manteiga

1 e 1/2 xícaras de açúcar cristal

1 e 1/2 xícaras de farinha de trigo

1 colher (chá) de fermento em pó

1 colher (chá) de bicarbonato de sódio

1 xícara de chocolate meio amargo em gotas (ou pedaços)

MODO DE PREPARO

Triturar o amendoim.

Acrescentar no amendoim os ovos, o leite e a manteiga, até ficar bem homogêneo.

Despejar em uma forma e misturar ao açúcar e a farinha de trigo.

Após bem integrado, acrescentar o fermento, o bicarbonato e o chocolate.

Despejar em forma untada e enfarinhada.

Levar para assar em forno preaquecido a 160°C por cerca de 45 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/26071-bolo-pacoca-de-amendoim.html>