

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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26071-bolo-pacoca-de-amendoim.html>