

BOLO DE AMENDOIM E CACAU COM GOTAS DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

1 xícara de amendoim torrado

3 ovos

1/4 xícara de cacau em pó

1 xícara de leite

2 xícaras de farinha de trigo

2 xícaras de açúcar cristal

1 colher (sopa) de manteiga

1 colher (chá) de bicarbonato de sódio

1 colher (chá) de fermento em pó químico

1/2 xícara de gotas de chocolate (ou pedaços pequenos) de chocolate meio amargo

MODO DE PREPARO

Triture o amendoim torrado no liquidificador até ficar fino.

Acrescente os 3 ovos, o cacau e o leite.

Despeje a massa em uma tigela sobre a farinha peneirada e o açúcar e misture bem.

Delicadamente, integre as gotas de chocolate e o bicarbonato.

Em sequência, integre também o fermento e misture delicadamente.

Leve ao forno preaquecido a 160º C por cerca de 30 minutos ou até que um palito saia limpo ao ser espetado na massa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26116-bolo-de-amendoim-e-cacau-com-gotas-de-chocolate.html>