BOLO DE AMENDOIM SEM FARINHA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:7 ovos

500 g de amendoim

1 xícara de açúcar

1 colher de chá fermento químico

1 copo de guaraná

COBERTURA:

Cobertura:1 lata de leite condensado

suco de 1 limão

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Triture o amendoim no liquidificador, aos poucos.

Misture em uma vasilha com os ovos e o açúcar.

Após misturado acrescente o fermento.

Leve para assar em forma untada com margarina por aproximadamente 30 minutos.

Após assado retire do forno, fure com palito e regue com guaraná.

COBERTURA:

Cobertura:Misture em uma vasilha os dois ingredientes.

Não vai ao fogo, mexa bem até engrossar.

Coloque sobre o bolo ainda quente.

Você pode cobrir com mousse de limão se quiser ou com doce de leite.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30119-bolo-de-amendoim-sem-farinha.html