

BOLO DE AMENDOIM COM DOCE DE LEITE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 ovos

1 xícara de chá de leite

1 xícara e 1/2 de açúcar

2 colheres de sopa de margarina

1 xícara de farinha de trigo

1 xícara de amendoim moído

1 colher de sopa de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado moça cozida (doce de leite)

3 paçoquinhas

1 xícara de leite

COBERTURA:

Cobertura: 1 caixa pequena de creme de leite fresco (chantily Amélia)

Amendoim moído

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata as claras em neve e reserve. No liquidificador bata todos os demais ingredientes, exceto o fermento. Junte às claras e acrescente o fermento. Se desejar, pode acrescentar um pouco mais de amendoim moído, nesta etapa, para ficar pedaços na massa. Leve para assar em forma redonda, em forno médio por 40 minutos.

RECHEIO:

Recheio: Cozinhe o leite condensado por 20 minutos em panela de pressão, deixe esfriar e bata com um garfo para ficar cremoso. Misture as paçocas com o leite e umedeça o meio do bolo, em seguida passe o creme de leite. A parte de cima pode umedecer com o leite também.

COBERTURA:

Cobertura: Bata o chantily, cubra o bolo e polvilhe com amendoim torrado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31611-bolo-de-amendoim-com-doce-de-leite.html>