

BOLO DE AMENDOIN

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo: 3 Ovos

1/2 xícara (de chá) de leite

3 colheres de (sopa) de margarina

1 e 1/4 de xícara (chá) de açúcar

2 xícaras de (chá) de farinha de trigo

1 colher (sobremesa) de fermento em pó

metade do amendoim triturado

COBERTURA:

Cobertura: 1 lata de leite condensado

1 colher de (sopa) de margarina

outra metade do amendoim triturado

3 colheres de (sobremesa) rasada de Amido de milho ou Maizena

MODO DE PREPARO

Bata o Amendoim no liquidificador até formar uma farofa solta, mas cuidado para não bater demais e ficar uma pasta

Coloque no liquidificador os 4 (quatro) primeiros ingredientes

Junte a farinha 2 ou 3 vezes e deixe incorporar bem

Junte o fermento e o amendoim junte numa forma de sua preferência

Leve em forno preaquecido a 180°C por 40 a 45 minutos, ou até espetar o palito e sair limpo

Faça a cobertura levando todos ingredientes em fogo médio até adquirir consistência meia mole meia firme

Retire o bolo do forno, espere esfriar, desenforme e jogue a cobertura por cima

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32513-bolo-de-amendoim.html>