

BOLO GELADO DE AMENDOIM

INGREDIENTES

500 g de amendoim (torrado e sem pele)

8 ovos

2 e 1/2 xícaras de açúcar

5 colheres de farinha de rosca

1 colher (café) de fermento em pó

200 g de margarina (sem sal)

1/2 xícara de café (bem forte)

MODO DE PREPARO

RECHEIO E COBERTURA:

Recheio e cobertura:Na batedeira, junte a margarina (gelada), 2 xícaras de açúcar, 2 gemas, o café e o restante do amendoim moído. Bata até misturar bem. Se quiser, reserve um pouco do amendoim para decorar.

MONTAGEM:

Montagem:Com o bolo totalmente frio, corte-o ao meio e use metade do creme para rechear e a outra metade para cobertura.Leve à geladeira por 1 hora.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33013-bolo-gelado-de-amendoim.html>