

BOLO DE AMENDIM COM CHOCOLATE

INGREDIENTES

4 ovos

3 xícaras chá de farinha de trigo

3 xícaras chá de açúcar

100 g de amendoim picado

1 colher de café de fermento

3 colheres de sopa bem cheia de margarina

1 xícara chá de leite

3 colheres de sopa de chocolate em pó

1/2 colher de sopa de cremogema

150 ml de leite

amendoim picado para decorar

MODO DE PREPARO

Primeiro bata os ovos, a margarina e o açúcar. Depois de formar uma massa homogênea acrescente a farinha aos poucos e continue batendo.

Acrescente também o leite e o fermento, depois de bem batido acrescente o amendoim picado e misture com uma colher. Leve ao forno preaquecido a 180°C por 40 minutos em uma forma untada com margarina e farinha. Deve lembrar que dependendo do seu forno pode levar menos ou mais tempo. Enquanto isso coloque o chocolate o cremogema e o leite em uma panela, leve ao fogo até que engrosse.

Despeje sobre o bolo depois de desenformado e coloque amendoim picado por cima para decorar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33067-bolo-de-amendim-com-chocolate.html>