

BOLO BRASILEIRINHO JUNINO DA ABIMA

INGREDIENTES

CREME DE AMENDOIM:

Creme de amendoim: 200 g de manteiga sem sal

200 g de açúcar

3 gemas

150 g de amendoim sem a pele, torrado e moído

1 lata de creme de leite com soro

CALDA DE CHOCOLATE (OPCIONAL):

Calda de chocolate (opcional): 1 copo de açúcar

5 colheres das de sopa de cacau em pó

1 colher das de sopa de fécula de batata ou creme de arroz ou amido de milho

1 copo de água

Essência de baunilha a gosto

MODO DE PREPARO

CREME DE AMENDOIM:

Creme de amendoim: Bata em creme a manteiga com metade do açúcar e reserve. Misture as gemas com o restante do açúcar e leve ao fogo em banho-maria mexendo constantemente, em seguida bata até obter uma gemada bem fofa.

Misture delicadamente a gemada com o creme de manteiga reservado, junte o amendoim, o creme de leite e utilize na montagem.

CALDA DE CHOCOLATE:

Calda de chocolate: Misture bem todos os ingredientes e leve ao fogo mexendo constantemente até ferver e obter uma calda grossa. Apague o fogo, deixe esfriar e utilize na decoração.

MONTAGEM:

Montagem: Fatie um bolo e forre uma forma de fundo removível ou aro, recheie com a metade do creme de amendoim.

Fatie o outro bolo e coloque sobre o recheio, cubra com o restante do creme de amendoim e leve para gelar por quatro horas.

Retire o aro e decore a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33368-bolo-brasileirinho-junino-da-abima.html>