

BOLO DE AMENDOIM COM TRUFA BRANCA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:4 ovos (separados)

1 xícara de açúcar

1 e 1/2 xícara de farinha de trigo

1/2 xícara de amido de milho

1/2 xícara de leite morno

1 colher de fermento em pó

RECHEIO 1:

Recheio 1:1 lata de leite condensado cozido (30 minutos na panela de pressão)

1 caixa pequena de chantilly

250 g de amendoim torrado sem pele

RECHEIO 2:

Recheio 2:300 g de chocolate branco em cubos

1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata as claras em neve, acrescente as gemas uma a uma.

Adicione o açúcar aos poucos, sem parar de bater.

Agregue alternadamente a farinha, o amido e o leite.

Depois de misturar bem, desligue a batedeira e adicione o fermento, mexendo com delicadeza.

Asse em forno médio por 30 minutos.

RECHEIO 1:

Recheio 1:Bata na batedeira o chantilly até que fique em consistência firme. Acrescente a lata de doce de leite e o amendoim, bata até ficar uma mistura homogênea.

Leve para gelar por 3 horas.

RECHEIO 2:

Recheio 2:Ferva o creme de leite e distribua sobre os chocolates picados.

Mexa até derreter por completo.

Leve para gelar por 3 horas.

Cubra uma forma de alumínio com papel alumínio e corte o bolo em 3 partes iguais.

Coloque uma parte do bolo sobre o papel.

Se preferir regue com leite frio e leite de coco, coloque o recheio de trufa, cubra com a outra parte do bolo, recheie com o creme de amendoim. Por último coloque a outra parte do bolo. Decore a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37797-bolo-de-amendoim-com-trufa-branca.html>