

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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