

BOLO DE AMENDOIM COM RECHEIO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 5 ovos

1 xícara e 1/2 de açúcar

1 xícara de leite morno

1 colher de manteiga

2 xícaras de trigo

1 xícara de amendoim torrado e triturado

1 colher de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado

1 vidro de leite de coco

2 gemas

1 colher de margarina

COBERTURA:

Cobertura: 2 xícaras de chocolate em pó

2 colheres de margarina

2 copos de leite

1 xícara pequena de amendoim torrado e moído

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Separe as claras e reserve as gemas, bata as claras em neve, sem parar de bater acrescente aos poucos o açúcar.

Dissolva a margarina no leite morno e acrescente a mistura, sem parar de bater coloque o trigo, o amendoim e por último o fermento em pó.

Leve ao forno preaquecido a 180°C por 40 minutos.

RECHEIO:

Recheio: Misture o leite condensado, o leite de coco, as gemas e uma colher de margarina.

Misture bem e leve ao fogo baixo até engrossar, corte o bolo ao meio e espalhe o recheio já frio.

COBERTURA:

Cobertura: Leve ao fogo o chocolate em pó, a margarina e o leite, cubra o bolo e salpique amendoim torrado e moído.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40545-bolo-de-amendoim-com-recheio.html>