

BOLO DE AMENDOIM E NOZES

INGREDIENTES

9 ovos separados as gemas das claras

2 xícaras de açúcar

1 xícara de amendoim torrado e moído

1/2 xícara de nozes moídas

3 colheres de farinha de rosca

1 colher sopa de royal

2 latas de leite condensado

MODO DE PREPARO

Cozinhe em banho maria as 2 latas de leite condensado por 40 min em panela de pressão (deixe esfriar para abrir as latas)

Bata as claras acrescentando aos poucos 1 xícara de açúcar e uma pitada de sal para elas ficarem firmes

Bata as gemas (peneiradas em peneira grossa) 1 xícara de açúcar.

Coloque na tigela grande da batedeira as claras junto com as gemas, acrescentando 1 xícara de amendoim torrado e moído, 1/2 xícara de nozes moídas (reserve 1 colher de amendoim e 1 de nozes para decorar), 3 colheres de farinha de rosca e 1 colher de sopa de royal.

Divida a massa preparada ao meio e leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 10 minutos cada metade.

Recheie com o leite condensado e cubra também com o leite condensado que foi cozido

Decore com o amendoim e as nozes que foram reservados para decorar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40866-bolo-de-amendoim-e-nozes.html>