

BOLO PRÁTICO DE AMENDOIM

INGREDIENTES

3 ovos

1 lata de leite condensado

1 xícara de biscoito tipo maria triturada

1 xícara de amendoim torrado e moído

1 colher de sopa de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata os ovos e o leite condensado no liquidificador.

Acrescente o amendoim e o biscoito aos poucos.

Por último coloque o fermento e bata ligeiramente.

Coloque a massa em uma forma pequena untada e enfarinhada (pode ser forma de pudim), pois a receita não rende muito.

Asse em forno preaquecido 180°C por aproximadamente 30 minutos ou no ponto do palito.

Depois de pronto desenforme ainda quente. Se preferir faça uma calda de chocolate.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40909-bolo-pratico-de-amendoim.html>