BOLO DE AMENDOIM COM CHANTILLY

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:2 latas de leite condensado

1 lata de creme de leite sem soro

2 colheres de farinha de trigo

1 colher de manteiga

4 paçocas

COBERTURA:

Cobertura:500ml de chantily pronto

2 xícaras de amendoim torrado

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata as claras em neve com o açúcar por 5 minutos.

Junte as gemas e bata por mais 2 minutos.

Peneire a farinha de trigo e o chocolate em pó.

Adicione à massa alternando com a mistura de óleo e água.

Por último misture o fermento e o amendoim.

Coloque a massa em uma forma redonda média e leve ao forno preaquecido a 180ºC por 35 minutos.

RECHEIO:

Recheio:Faça uma mistura tipo brigadeiro, com o leite condensado, o creme de leite, a farinha de trigo e a manteiga.

Deixe esfriar.

Coloque o amendoim e as paçocas .

COBERTURA:

Cobertura:Chantily pronto e amendoim torrado

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41447-bolo-de-amendoim-com-chantilly.html