

BOLO DOCE DE LEITE E CROCANTE DE AMENDOIM – ÁUREA

INGREDIENTES

BOLO CHOCOLATE:

Bolo chocolate:07 ovos temperatura ambiente
150 ml de leite frio
05 colheres de sopa bem cheias de chocolate em pó
02 colheres de margarina
02 colheres de essênciça de rum
04 colheres de amido de milho
400 gramas de açúcar
50 gramas de doce de leite áurea
400 gramas de farinha de trigo
01 colher de sopa bem cheia de emulsificante (gordura p/ sorvete)
01 colher de sopa bem cheia de fermento para bolo (colocar por último)

RECHEIO DE CREME DE DOCE DE LEITE:

Recheio de creme de doce de leite:04 gemas peneiradas
05 colheres de sopa de açúcar
250 gramas de manteiga sem sal
10 coheres de leite em pó integral
03 colheres de sopa de chocolate em pó ou cacau
60 gramas de doce de leite áurea
02 colheres de essênciça de toffee
400 gramas de creme de leite

CROCANTE DE AMENDOIM:

Crocante de amendoim:500 gramas amendoim torrado e sem pele
02 xícaras de açúcar
01 xícara de água

MODO DE PREPARO

BOLO CHOCOLATE:

Bolo Chocolate:Coloque todos os ingredientes na batedeira, menos o fermento e a essênciia.

Misture tudo primeiro com ajuda de uma colher, em seguida ligue a batedeira e deixe a mistura ficar bem cremosa e dobrar de volume, bata por mais ou menos uns 10 minutos.

Com a batedeira desligada, acrescente a essênciia e o fermento, bata mais um pouco apenas para massa encorpar o fermento. Unte uma forma redonda ou retangular média e mais funda, com margarina com lipídios alto e enfarinhada.

Coloque a massa na forma não enchendo muito, deixando dois dedos abaixo da borda, pois dá um bom crescimento.

Deixe esfriar, desenforme e reserve de um dia para o outro para recheiar, pois fica mais firme.

RECHEIO DOCE DE LEITE:

Recheio doce de leite:Coloque na batedeira as gemas, o açúcar e bata bem até desmanchar o açúcar e ficar com cor de gemada, em seguida coloque a manteiga, acrescente o doce de leite, o chocolate em pó, coloque o leite em pó em colheradas uma a uma, misturando bem, desligue a batedeira e acrescente com ajuda do fuer da batedeira o creme de leite e a essênciia do toffe.

Leve para geladeira para o creme ficar mais encorporado, pois a gordura da manteiga precisa ficar cremosa e gelada.

CROCANTE DE AMENDOIM:

Crocante de Amendoim:Misture a água com açúcar e leve para fazer uma calda cor caramelo, em seguida coloque o amendoim misture bem até soltar da panela, deligue coloque em uma forma untada, espalhe sobre a forma, deixe esfriar e quebre com ajuda de um socador. Pode ser substituído por pé de moleques comprados em tabletinhos.

Reserve uns para decoração.

COBERTURA:

Cobertura:Utiliza meio litro de chantilly industrializado, na hora de bater na batedeira coloque quatro (4) colheres de sopa de doce de leite mais 03 de chocolate em pó ou cacau. Confeitar com ajuda de um bico de pitangas e coloque pedacinhos do pé de moleque.

MONTAGEM:

Montagem:Corte o bolo em três discos. Molhe o bolo com uma mistura de leite coco, leite de vaca e doce de leite áurea, misturando fazendo uma calda, recheie com uma camada de doce de creme de leite, uma camada de crocante de amendoim, outra de creme de doce de leite e assim até a ultima camada, molhe a última camada também, pois bolo de chocolate, fica mais delicioso.

Cubra com chantilly e decoração a seu gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/43349-bolo-doce-de-leite-e-crocante-de-amendoim-aurea.html>