

BOLO DE CASTANHA, AMENDOIM E AMEIXA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 200 g de castanha triturada
200 g de amendoim triturado sem casca
1 lata de leite moça
1 lata de creme de leite

COBERTURA:

Cobertura: 1 lata de chantilly
1 lata de ameixa em calda

BOLO:

Bolo: 3 xícaras de farinha de trigo com fermento
2 xícaras de açúcar
350 ml de leite
3 ovos
2 colheres de sopa de margarina

MODO DE PREPARO

Para fazer o bolo coloque na batedeira os ingredientes secos e misture. Depois coloque os ovos, a manteiga e o leite aos poucos, até formar uma massa homogênea, se precisar coloque mais leite. Adicione chocolate em pó se for de sua preferência. Coloque numa forma redonda de 24 cm. Leve ao forno médio por 40 minutos ou até dourar. Retire do forno e quando estiver morno desenforme da forma. Para o recheio, misture o leite moça com o creme de leite sem soro e bata na batedeira por 3 minutos, depois adicione a castanha e o amendoim e reserve. Recheie o bolo cortando-o ao meio ainda morno.

Para cobertura, bata o chantilly em ponto de neve na batedeira. Cubra o bolo depois de frio com o chantilly e decore com ameixa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43501-bolo-de-castanha-amendoim-e-ameixa.html>