

BOLO DE AMENDOIM COM CAFÉ

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 ovos

3 xícaras de farinha de trigo

2 e 1/2 xícaras de açúcar

1 e 1/2 xícara de café quente e bem forte sem açúcar

1 colher de sopa de fermento em pó

RECHEIO E COBERTURA:

Recheio e cobertura: 3/4 de xícara de café frio e forte

125 g de margarina ou 2 colheres de sopa

1/2 pacote (300 g mais ou menos) de amendoim torrado e moído sem sal (acha pronto e para moer é só dar uns pulsos no liquidificador)

1 lata de leite condensado

1 xícara de açúcar

Reserve um pouquinho do amendoim moído e uns grãos inteiros para decorar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bater as claras em neve com uma pitada de sal e separar.

Bater as gemas com o açúcar até ficar cremoso .

Juntar as claras em neve e a farinha de trigo e bater.

Depois de bem batido (fica um pouco firme), acrescentar o fermento misturando com uma colher, sem bater.

Por último acrescentar o café quente mexendo bem rapidamente.

Levar ao forno pré-aquecido em assadeira untada com manteiga e farinha por aproximadamente 35 minutos (faz aquele teste básico de enfiar a faca ou o palito).

RECHEIO E COBERTURA:

Recheio e cobertura: Bater a margarina com o açúcar até se transformar em creme.

Juntar o café frio, o amendoim moído e o leite condensado, misturando tudo muito bem.

MONTAGEM DO BOLO:

Montagem do Bolo: A massa do bolo deve estar bem fria.

Cortar ao meio e rechear com um pouco do recheio.

Cobrir com a outra parte da massa.

Umedecer ambas as partes com vinho, guaraná ou calda da sua preferência.

Cobrir com o restante do creme.

Enfeitar com amendoim em grãos inteiros que reservou antes e também os moídos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45963-bolo-de-amendoim-com-cafe.html>