

BOLO DELÍCIA DE AMENDOIM

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:
3 ovos
2 xícaras de açúcar
3 xícaras de trigo
1 xícara de óleo
1 copo de água fervente
1 xícara de amendoim crú¹
1 colher de sopa de fermento em pó

COBERTURA:

Cobertura:
1 xícara de amendoim torrada e sem pele
1 lata de leite condensado

MODO DE PREPARO

No liquidificador bater os ovos, açúcar, o óleo e o amendoim crú até que o amendoim fique triturado.

Colocar essa mistura em um recipiente e adicionar o trigo. Vai formar uma massa mais dura, acrescentar então a água fervente e por último o fermento.

Untar uma forma redonda com furo no meio ou sem e colocar no forno a 200°C por aproximadamente 45 minutos.

Desenformar ainda quente fazer furos por todo o bolo e colocar o amendoim torrado por cima regando com leite condensado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47901-bolo-delicia-de-amendoim.html>