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 crú

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