

BOLO DE AMENDOIM DA LEIA

INGREDIENTES

8 claras em neve
8 gemas
2 xícaras de açúcar
3 xícaras de farinha de trigo
1 colher de chá de fermento
500 g de amendoim torrado e descascado
1 leite de coco
600 ml de leite
1 lata de leite condensado
800 ml de chantilly

MODO DE PREPARO

Bater as claras em neve.

Juntar as gemas e o açúcar até ficar bem homogêneo.

Misturar a farinha de trigo aos poucos e o fermento, colocar para assar, cortar o bolo em 3 na primeira camada, molhe com o leite de coco, o leite e o leite condensado já misturado, passe o chantilly e o amendoim pré-triturado com açúcar, a segunda camada igual a anterior e na terceira faça o acabamento com o chantilly e o amendoim.

Coloque para gelar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49236-bolo-de-amendoim-da-leia.html>