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 amendoin torrado e descascado

1 leite de coco

600 ml de leite

1 lata de leite condençado

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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