

BOLO CUCA DE AMENDOIM

INGREDIENTES

FAROFA:

Farofa:1 colher de sopa de margarina

3 colheres de sopa de açúcar

3 colheres de sopa de trigo

1/4 de xícara de amendoim torrado, sem pele e moído grosseiramente

Uso xícara de 240 ml

Para um bolo maior dobre a receita

MODO DE PREPARO

Misture bem os ingredientes com as pontas dos dedos até ficar parecendo uma farofa e Reserve.

Na tigela da batedeira coloque as gemas, açúcar e margarina e bata bem.

Adicione leite aos poucos alternando com trigo até ficar homogênea a massa.

Coloque o amendoim e misture.

Por último coloque o fermento e as claras em neve.

Unte uma forma anel de 25 cm de diâmetro com margarina e polvilhe com trigo.

Coloque a massa na forma, por cima da massa espalhe a farofa de amendoim.

Asse em forno pré aquecido a 200 graus por 30 minutos ou até ficar dourado. Faça o teste do palito.

Desenforme e sirva frio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49883-bolo-cuca-de-amendoim.html>