BOLO DE AMENDOIM COM CHOCOLATE BRANCO

INGREDIENTES

COBERTURA:

Cobertura:1 xícara de leite

200 g chocolate branco

1 colher sobremesa de mel

MODO DE PREPARO

Na batedeira coloque o açúcar mascavo, manteiga e os ovos. Bata por 5 minutos. Sem parar de bater acrescente o amendoim, a farinha e o leite. Bata até ficar homogêneo. Desligue a batedeira e misture o fermento delicadamente. Coloque em uma forma, untada e enfarinhada e leve ao forno por cerca de 40 minutos (teste espetando o bolo com um palito).

Para a cobertura, numa panela leve o leite com o mel ao fogo, deixe o leite ferver e desligue. Junte o chocolate branco picado, e mecha até derreter e ficar um creme homogêneo.

Fure o bolo com um palito e regue a calda ainda quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50362-bolo-de-amendoim-com-chocolate-branco.html