

BOLO DE AMENDOIM DA TIA LÚ

INGREDIENTES

4 ovos

2 xícaras de açúcar

Pouco menos de 2 xícaras de leite

1 tablete de margarina

4 xícaras de trigo

2 colheres de sopa de fermento em pó

2 xícaras de amendoim moído

Doce de leite de sua preferência

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve e reserve, em seguida bata as gemas, a margarina e o açúcar.

Bata bem até formar um creme branco.

Depois coloque o leite e bata de novo, quando estiver bem misturado coloque o trigo e continue batendo coloque o amendoim e bata de novo até misturar bem a massa.

Coloque o fermento, misture um pouco para incorporar a massa e por último acrescente as claras misturando bem devagar (a massa vai ficar um pouco grossa e com aparência de massa aerada).

Leve ao forno preaquecido 40 minutos (dependendo do forno).

Depois de frio desenforme o bolo corte ao meio como bem desejar e recheie com o doce de leite, misturado ao restante de amendoim que sobrar.

Use a cobertura de sua preferência e se delicie.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50883-bolo-de-amendoim-da-tia-lu.html>