BOLO COM RECHEIO DE AMENDOIM

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:4 ovos

2 copos de trigo

2 copos de açúcar

1 copo de leite quente

1 colher sopa de fermento

RECHEIO:

Recheio:1 lata de leite condensado

1 mesma medida de leite

4 gemas

1/2 kg amendoim torrado e triturado

COBERTURA:

Cobertura:1 lata de leite condensado

4 colheres de achocolatado

1 colher de margarina sem sal

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata as claras em neve, acrescente o açúcar, depois as gemas, misture tudo muito bem

Coloque o trigo em seguida o fermento e por último o leite quente.

Asse em forno médio, preaquecido, por cerca de 40 minutos, ou até dourar.

RECHEIO:

Recheio:Faça na ordem descrita, pois fica mais fácil de a gema se misturar ao leite.

Primeiro coloque o leite condensado em uma panela, em seguida peneire as gemas e misture com o leite condensado, mexa bem.

Acrescente o leite.

Leve ao fogo brando mexendo sempre, quando começar a ferver desligue imediatamente.

Coloque em um refratário e leve à geladeira (depois de frio ele engrossa, se quiser pode fazer um dia antes).

Não pode deixar ferver, pois não engrossa.

COBERTURA:

Cobertura:Misture o leite condensado com o achocolatado e a margarina até que a margarina derreta.

MONTAGEM:

Montagem:Corte o bolo no meio, se quiser pode fazer mais de uma camada, passe o creme e por cima jogue amendoim, coloque a outra parte do bolo e coloque a cobertura e por cima da cobertura jogue amendoim novamente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54790-bolo-com-recheio-de-amendoim.html