

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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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