

# 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>