BOLO DE AMÊNDOAS

INGREDIENTES

180 g de amêndoas

5 ovos

240 g de açúcar

100 g de farinha de trigo

270 ml de leite

200 g de chocolate especial pra sobremesas

100 de chantili

Margarina

MODO DE PREPARO

As amêndoas desse bolo têm que ser cruas e sem casca e devem ser batidas no liquidificador até virar uma espécie de farinha

Em uma vasilha funda misture a farinha de trigo com as amêndoas trituradas, formando um vulcão

No meio dessa montanha coloque os ovos, o leite e o açúcar, misturando tudo até obter uma massa uniforme

O seguinte passo da preparação desse bolo de amêndoa é bater as claras de ovo em ponto de neve e depois misturar com a massa

Aqueça o forno a 180º C e coloque dentro dele a massa em uma forma untada

Por outro lado derreta o chocolate e bata o chantili, misturando os dois ingredientes pra usar como recheio e cobertura do bolo de amêndoas

Tire o bolo do forno, deixe esfriar e corte no meio pra rechear

Recheie com a cobertura de chocolate e chantili, coloque a parte de cima e cubra com a mesma cobertura

Por último, use um saco de confeiteiro pra decorar o bolo com a cobertura de chocolate que sobrou

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6492-bolo-de-amendoas.html