

BOLO DE AMENDOIM

INGREDIENTES

- 90 g de iogurte grego tradicional
- 1 e 1/2 xícaras (chá) de óleo de girassol
- 3 ovos
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 300 g de amendoim moído e sem casca
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher de fermento biológico
- 1 colher (sopa) de creme de amendoim

MODO DE PREPARO

- Bata no liquidificador os ovos, o açúcar e o iogurte grego
- Adicione o conteúdo batido no liquidificador, aos ingredientes secos da vasilha e o creme de amendoim
- Coloque em uma forma redonda untada com óleo e farinha de trigo
- O tempo de cozimento pode variar de acordo com o forno
- Utilize um palito de dente para avaliar se o bolo está assado
- Se depois de algum tempo o palito sair sequinho, seu bolo está pronto
- Depois de assado use o restante de amendoim moído para confeitar

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/7410-bolo-de-amendoim.html>