

Bolo de Amendoim

- 🕒 Tempo: 1 hora
- 👤 Serve: 4 unidades
- 💬 Dificuldade: Médio



Ingredientes:

Massa

- 1.100 g de açúcar refinado.
- 600 g de **Margarina Sina Cheff 80% Uso Geral Sem Sal**
- 600 g de **Ovo Integral Pasteurizado Sina Cheff**
- 500 ml de leite integral
- 800 g de farinha de trigo
- 80 g de amido de milho
- 50 g de fermento químico em pó
- 300 g de amendoim torrado sem pele e sem sal moído

Modo de preparo:

Massa

1. Em uma batedeira junte o açúcar com a margarina e bata até formar um creme claro.
2. Acrescente os ovos e bata para emulsificar.
3. Adicione o leite e misture.
4. Junte a farinha de trigo, o amido de milho, o fermento e o amendoim. Misture bem.
5. Divida em formas com 1.000g de massa (4 formas).
6. Asse, em forno, à 145°C por aproximadamente 40 minutos.