Licenciado para - DARIO JUNIOR BATISTA 12347724690 - 35632770000131 - Protegido por Eduzz.com

Bolo pé de moça

Chef Luciene Delgado

INGREDIENTES

- 10 ovos inteiros
- 300g de margarina 80% gordura
- 700g de açúcar refinado
- 500g de farinha de trigo
- 50g de amido de milho
- 500ml de leite integral
- 200g de amendoim triturado
- 50g de cacau em pó 50%
- 50g de fermento em pó químico



MODO DE PREPARO

1. Em uma batedeira, adicionar os ovos, o açúcar refinado e a margarina 80% lipídios. Bater em velocidade média a alta, por 5 a 7 minutos, até virar um creme.
2. Em um recipiente separado, misture a farinha de trigo, o amido de milho e uma pitada de sal.
3. Adicione os ingredientes secos misturados anteriormente e o leite integral na batedeira. Bata por 1 a 2 minutos, até a farinha de trigo dissolver.
4. Adicione o cacau, o fermento e o amendoim (triturado) na batedeira. Bata até que todos os ingredientes sejam misturados.
5. Em cada forma de 18x08cm, adicione 650g de massa.
6. Asse os bolos em forno pré-aquecido a 180°C. O tempo para esse bolo assar pode variar de 35 a 40 minutos. Se for assar em um forno elétrico, asse a 160°C. Não abra o forno antes de 30 minutos para conferir os bolos.
7. Adicione uma cobertura pé de moça no bolo. A receita da cobertura será fornecida abaixo.

INGREDIENTES - COBERTURA PÉ DE MOÇA

- 400g de açúcar
- 400g de amendoim torrado sem pele e sem sal
- 800g de leite condensado
- 40g de manteiga
- 160ml de leite integral

MODO DE PREPARO - COBERTURA PÉ DE MOÇA

1. Em uma panela, adicione o açúcar, a manteiga e o amendoim.
2. Leve ao fogo baixo, até derreter o açúcar e ficar em ponto de caramelo.
3. Adicione o leite condensado e mexa até se soltar do fundo (ponto de brigadeiro). Nesse momento, adicione o leite e assim que começar a levantar fervura, retire do fogo.
4. Aguarde alguns segundos e cubra o bolo com a cobertura ainda quente.

INFORMAÇÕES IMPORTANTES

- A receita rende 4 bolos de 650g cada.
- Forma 18x08cm
- Custo da receita: R$12,00 cada bolo.
- Embale o bolo somente após estiver completamente frio.

Escola Padaria Sem Segredos
escolapadariasemsegredos@gmail

ESCOLA PADARIA SEM SEGREDOS