

BOLO BOMBOM COM OVINHOS CROCANTES

INGREDIENTES (MASSA): 05 ovos, 1 ½ xícara de açúcar, 02 xícaras de farinha de trigo com fermento, ½ xícara de óleo, ½ xícara de água.

MODO DE FAZER: Bater as claras em neve, acrescentar a metade do açúcar, bater bem e reservar. Bater as gemas com o restante do açúcar, o óleo e a água, acrescentar um pouco das claras e a farinha, mexendo delicadamente. Acrescentar o restante das claras, assar em forma untada e forrada só o fundo (2 formas de 22cm).

RECHEIO: 400g de doce de leite, crocante de amendoim.

CROCANTE DE AMENDOIM

Ingredientes: 1 xícara (chá) de xerém de amendoim, 1½ xícara (chá) de açúcar, 1 colher (chá) de manteiga.

Modo de fazer: Levar ao fogo o amendoim e o açúcar até caramelizar. Adicionar a manteiga e mexer. Tirar do fogo e deixar esfriar.

PARA FAZER OS OVINHOS: Chocolate branco e crocante de amendoim

CALDA

INGREDIENTES: 1¼ xícara de leite condensado, 1½ xícara de água.

MODO DE FAZER: Misturar os ingredientes e regar o bolo.