

# Bolo de Amendoim e Caramelo

12 fatias de



Requer prática

● ● up to 120 Min.

**Ingredientes:****Massa:**

Forma retangular 25 x 12  
Papel manteiga  
2 unidades de Ovos  
1 - 2 xícaras chá de Açúcar  
1 colher chá de Aroma Baunilha Dr. Oetker  
3 - 4 xícaras chá de Farinha de Trigo  
1 colher chá de Fermento em pó químico Dr. Oetker  
100 ml Leite  
1 colher sopa de Óleo

**Recheio de Caramelo:**

1 - 2 xícaras chá de Açúcar  
1 - 4 xícaras chá de Creme de Leite Fresco  
1 colher sopa de Manteiga  
1 lata de Leite Condensado  
1 a gosto Amendoim

**Cobertura:**

200 g Cobertura sabor chocolate meio amargo Dr. Oetker  
100 g Creme de Leite

**Para umedecer:**

1 a gosto leite morno

**1 Massa:**

1. Em um bowl adicione os ovos com o açúcar e bata com a batedeira por 2 minutos
2. Em seguida acrescente o Aroma de Baunilha e bata por mais 1 minuto.
3. Desligue a batedeira e junte a farinha (peneirando), o leite morno, o óleo e por último o fermento em pó.
4. Incorpore todos os ingredientes com um batedor de arame ou uma espátula até obter uma massa homogênea.
5. Transfira para uma forma untada e enfarinhada com um pedaço de papel manteiga no fundo.
6. Leve para assar em forno pré aquecido a 180°C por aproximadamente 35min.

**2 Recheio:**

1. Em um panela com o fogo desligado, adicione o açúcar, ligue o fogo (baixo) e espere o açúcar derreter, até chegar em cor de âmbar (Confira no vídeo).
2. Desligue o fogo, acrescente o creme de Leite fresco, mexa bem até obter um caramelo homogêneo.
3. Coloque uma colher de sopa de manteiga e mexa bem.
4. Feito isso adicione o leite condensado, ligue o fogo (médio/baixo) mexendo sempre até chegar em ponto de brigadeiro (como no vídeo)
5. Depois de pronto transfira para um prato e deixe amornar.



**3 Cobertura:**

1. Pique a sua Cobertura sabor Chocolate e leve ao microondas de 30 em 30 segundos, até derreter por completo.
2. Acrescente o creme de Leite, mexa bem até resultar em uma ganache lisa.
3. Reserve por 30 min.

**4 Montagem:**

1. Corte o bolo ao meio e coloque na tábua de servir.
2. Umedeça a massa com leite
3. Faça uma camada com o brigadeiro ainda morno, adicione amendoim torrado e sem casca.
4. Umedeça a outra metade da massa e coloque por cima.
5. Leve à geladeira se preferir ou já decore com a ganache. Cubra bem com a ajuda de uma espátula.

