

# Bolo de Chocolate com Amendoim

15 fatias de



Requer prática

up to 35 Min.



## Ingredientes:

### Ingredientes:

- 1 pacote de Bolo Chocolate Dr. Oetker
- 100 g Amendoim Salgado
- 1 ½ xícaras chá de Açúcar
- 1 xícara chá de Água
- 2 colheres sopa de Margarina
- 1 lata de Leite Condensado
- 1 xícara chá de Leite
- 1 colher sobremesa de Chocolate em Pó Dr. Oetker
- 200 g Cobertura sabor chocolate ao leite Dr. Oetker
- ½ lata de Creme de Leite

**Modo de Preparo:** Reserve 1 colher (sopa) de Amendoim Salgado e quebre o restante grosseiramente. Prepare o Bolo de Chocolate **Dr. Oetker** conforme a instruções da embalagem. Coloque em uma fôrma redonda desmontável de 26 cm untada e enfarinhada e leve para assar, em forno preaquecido a 200°C, por 35 minutos ou até assar. Desenforme e depois de esfriar, corte em duas partes iguais e reserve. Em uma panela, coloque o açúcar e a água e leve ao fogo médio até caramelizar. Acrescente a margarina e em seguida o leite condensado. Deixe em fogo baixo, até todos os ingredientes estarem dissolvidos e um creme ser formado. Desligue o fogo, acrescente o amendoim reservado, misture devagar e aguarde até o creme ficar morno. Misture o leite e o Chocolate em Pó **Dr. Oetker** e umedeça ambas as partes do bolo e recheie com o creme de amendoim. Em uma panela, coloque o creme de leite no fogo baixo, mas não deixe ferver. Desligue o fogo e acrescente a Cobertura sabor chocolate ao leite **Dr. Oetker** picada. Misture bem até ficar homogêneo. Cubra o bolo e decore com o amendoim reservado.