BOLO DE SEMENTES (SEED CAKE) – O HOBBIT.

INGREDIENTES

110 g de margarina

85 g de açúcar

2 ovos

1/2 colher (chá) de noz-moscada

110 g de farinha de trigo

1 colher (chá) de fermento em pó

1 colher (sopa) de semente de cominho

1 colher com mix de semente de chia e gergelim preto

1 colher (sopa) açúcar para polvilhar.

MODO DE PREPARO

Derreta a margarina por 20 segundos e misture com o açúcar e bata até ficar leve e cremoso.

Acrescente a noz-moscada, os ovos e bata por aproximadamente dois minutos (se preferir, use a batedeira).

Acrescente a farinha e o fermento peneirados e misture levemente a massa.

Adicione o cominho e as sementes e misture bem, sem bater.

Em uma forma pequena e untada, despeje a massa e polvilhe o açúcar.

Asse a 160º por aproximadamente 30 minutos e aumente para 200 graus por mais ou menos 20 minutos.

E voilà! Aproveite seu bolo de sementes com uma xícara de chá, como os hobbits do Bolsão!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12955-bolo-de-sementes-seed-cake-o-hobbit.html