BOLO CROCANTE

INGREDIENTES

400 g de açúcar refinado

3 claras

1 xícara farinha de trigo

240 ml de leite integral

3/4 de xícara de amido de milho

1 colher (sopa) de fermento em pó

leite condensado a gosto

300 g de castanha de caju

3 gemas

150 g de Primor Forno e Fogão

MODO DE PREPARO

CROCANTE DE CAJU

Em uma panela leve ao fogo o açúcar e derreta até o ponto de caramelo.

Acrescente as castanhas de caju e misture até envolver todas as castanhas no caramelo.

Retire do fogo, espalhe sobre um mármore ou nas costas de uma assadeira untada

Deixe esfriar, triture grosseiramente a metade do crocante e reserve. A outra metade triture mais fino.

MASSA

Na batedeira, bata as claras em neve e reserve.

Ainda na batedeira, bata a margarina com as gemas até obter um creme leve. Diminua a velocidade e adicione a farinha de trigo Primor e o amido, alternando com o leite.

Sem bater junte o crocante mais fino e o fermento, misture suavemente.

Coloque em uma forma redonda com cone central, untada e enfarinhada (18x 23 x8cm).

Asse no forno preaquecido a 180º C por aproximadamente 35 minutos.

Desenforme morno e depois de frio cubra com o leite condensado e o crocante de castanha de caju.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13275-bolo-crocante.html