

BOLO DE MAÇÃ COM CASTANHA-DO-PARÁ

INGREDIENTES

FAROFA DOCE

- 1 xícara de açúcar
- 150 g de castanha do pará ou nozes picadas
- 1 colher (chá) de canela em pó
- 1/2 colher (sopa) de margarina

MODO DE PREPARO

FAROFA DOCE

Misture em outra vasilha os ingredientes da farofa doce.

MONTAGEM DO BOLO

Coloque metade da massa em uma forma untada com margarina e farinha de trigo.

Por cima desta metade, coloque uma parte (metade) da farofa que você preparou.

Despeje o restante da massa do bolo por cima.

Na farofa que sobrou, coloque meia colher (sopa) de margarina e misture bem, e coloque em cima da última camada do bolo e leve ao forno para assar.

Deixe assar em fogo baixo (180°C), pois a massa é bem leve.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13900-bolo-de-maca-com-castanha-do-para.html>