

BOLO DE CAROÇO DE JACA

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de farinha de trigo
3 ovos
1 colher (sopa) de fermento em pó químico
3 colheres (sopa) de manteiga
1 xícara (chá) de leite de coco
2 xícaras (chá) de açúcar
2 xícaras (chá) de caroços de jaca cozidos
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve e reserve.

Em uma panela, cozinhe os caroços de jaca em água e sal.

Deixe esfriar e descasque, retirando as duas cascas, a mais externa, que é lisa, escorregadia e durinha, e a mais interna, que é fina, amarronzada e parece uma pele de amêndoas ou Castanha-do-Pará.

Para medir a quantidade de massa do caroço, amasse os caroços cozidos com um garfo e vá colocando-os na xícara-medida.

Se colocar os caroços inteiros, não vai obter a mesma quantidade de massa.

No liquidificador, bata os caroços com o leite de coco e reserve.

Em seguida, bata a manteiga com o açúcar até formar um creme.

Acrescente, aos poucos, a massa de caroço de jaca, sem parar de bater.

Adicione as gemas, a farinha e o fermento em pó e misture.

Por fim, acrescente as claras em neve e misture.

Despeje a massa em uma forma untada e enfarinhada.

Leve para assar em forno preaquecido até ficar dourado.

Após assar, desenforme depois de frio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14797-bolo-de-caroco-de-jaca.html>