BOLO DE CASTANHA-DO-PARÁ

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar

2 ovos

1/4 de xícara (chá) de castanhas-do-pará moídas

1 colher (café) de baunilha

1 xícara (chá) de suco de laranja

4 colheres (sopa) de manteiga

1 colher (sopa) de fermento em pó

FAROFA:

Farofa:2 colheres (sopa) de castanhas-do-pará moídas

2 colheres (sopa) de açúcar

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de manteiga ou margarina

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve e reserve.

Bata as gemas, a manteiga e a baunilha.

Acrescente o açúcar, a farinha e o suco de laranja.

Bata bem, desligue a batedeira, misture as castanhas moídas e o fermento em pó.

Por último, misture as claras em neve.

Coloque em uma forma de furo central (24 cm) untada e enfarinhada.

Misture os ingredientes da farofa e espalhe por cima da massa.

Asse em forno preaquecido por cerca de 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15104-bolo-de-castanha-do-para.html