

BOLO DE NOZES DA JU

INGREDIENTES

MASSA DO BOLO:

Massa do bolo: 3 ovos (claras e gemas separadas)

2 xícaras (chá) de açúcar

1/2 xícara (chá) de margarina sem sal

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 xícara (chá) de nozes picadas

margarina e farinha de trigo para untar a forma

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado

1/2 lata de leite (medida na lata vazia de leite condensado)

1 caixinha de creme de leite

1 xícara (chá) de nozes picadas

1 colher (sopa) de margarina sem sal

3 ovos (claras e gemas separadas)

MODO DE PREPARO

BOLO:

Bolo: Bata as claras em neve e reserve.

Bata as gemas, o açúcar e a margarina.

Junte a farinha, o fermento e as nozes.

Misture as claras em neve delicadamente.

Asse por 35 minutos em forno médio preaquecido.

RECHEIO:

Recheio: Misture em uma panela 3 gemas (peneiradas, sem pele), a margarina, o leite condensado e o leite.

Cozinhe até a consistência de brigadeiro mole.

Junte o creme de leite e as nozes.

Bata as claras em neve e misture ao creme.

Leve à geladeira até a hora de montar o bolo.

MONTAGEM:

Montagem: Corte o bolo já frio ao meio horizontalmente e recheie com o recheio gelado.

Cubra com doce de leite e decore com nozes se desejar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18547-bolo-de-nozes-da-ju.html>