

BOLO DE CASTANHA-DO-BRASIL

INGREDIENTES

- 3/4 de xícara de farinha de trigo comum
- 3/4 de xícara de farinha de trigo integral
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 1 colher (café) de bicarbonato de sódio
- 3/4 xícara de açúcar demerara
- 1 xícara de água (ou de leite de soja)
- 1/4 de xícara de óleo
- 1/2 xícara de castanha-do-brasil moída na hora (ou bem picada)

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, junte a farinha, o açúcar, a água e o óleo.

Misture bem até incorporar todos os ingredientes.

Acrescente a castanha, misture e, em seguida, junte o fermento e o bicarbonato, mexendo com delicadeza só até incorporar.

Coloque a mistura em uma forma pequena untada com óleo e farinha e leve para assar em forno preaquecido por aproximadamente 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18658-bolo-de-castanha-do-brasil.html>