

BOLO DE AMENDOIM E CASTANHA

INGREDIENTES

2 xícaras de farinha de trigo integral
1 xícara de farinha de trigo comum
1/2 xícara de farelo de aveia
3/4 de xícara de amendoim torrado e moído
4 castanhas-do-pará trituradas grosseiramente
1 e 1/2 xícaras de açúcar
1 colher (sopa) de fermento
1 xícara de passas sem semente
3 ovos
3/4 de xícara de óleo
2 xícaras de leite

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve firme e reserve.

Em uma tigela, misture os ingredientes secos, acrescente o óleo, o leite e as gemas.

Mexa bem, acrescente as claras e envolva delicadamente a massa.

Coloque em forma grande de furo central, untada e enfarinhada.

Leve ao forno preaquecido e asse por 20 minutos a 200º C (ou médio).

Faça o teste do palito.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25146-bolo-de-amendoim-e-castanha.html>