

BOLO MISTUREBA

INGREDIENTES

3 xícaras de farinha de trigo

2 xícaras de açúcar mascavo

1 colher de sopa de fermento em pó

1 xícara de leite

1 xícara de óleo

4 ovos

1 colher de chá de canela em pó

1/2 colher de nos-moscada em pó ou ralada

uva-passa seca a gosto

nozes a gosto

castanha-de-caju a gosto

coco ralado a gosto

geleia de figo a gosto

MODO DE PREPARO

Misture os ingredientes secos.

Adicione os ovos, o leite e o óleo e bata tudo na batedeira, até ficar homogêneo.

Triture as nozes e a castanha-de-caju no liquidificador.

A quantidade é a gosto, mas no mínimo de 200 g, qualquer tipo fica bem para essa receita.

Reserve 1/3 das nozes trituradas e adicione o restante na massa do bolo.

Adicione as passas e o coco ralado na massa.

Leve o bolo ao forno médio por, cerca de, 45 minutos.

Quando o palito sair limpo, retire o bolo do forno e cubra o com a geleia de figo.

Passe uma camada generosa e depois acrescente o restante das nozes.

Leve ao forno por mais uns 10 minutos, até que as nozes fiquem coradas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26207-bolo-mistureba.html>