

# BOLO INDIANO COM NOZES DA MÁ

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:6 ovos

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar refinado

1/2 xícara (chá) de margarina

1 colher (sopa) cheia de canela em pó

1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de rosca

1 colher (sopa) de fermento químico em pó

### RECHEIO E COBERTURA:

Recheio e cobertura:2 gemas passadas pela peneira

2 latas de leite condensado

1/2 xícara (chá) de leite

2 colheres (sopa) de margarina

200 g de nozes

canela em pó a gosto

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa:Na batedeira, bata as claras em neve com um pitada de sal até ficarem bem firmes.

Reserve.

Em outra vasilha, bata as gemas com o açúcar e a margarina até formar um creme claro.

Sem parar de bater, acrescente a farinha de rosca e a canela.

Bata um pouco na batedeira e termine de misturar a mão (pois a massa ficará pesada e será difícil continuar batendo na batedeira).

Acrescente o fermento e as claras em neve, misture delicadamente na massa até que fique homogênea.

Em forma untada, leve ao forno preaquecido por, aproximadamente, 30 minutos (ou até que o bolo esteja assado).

### COBERTURA E RECHEIO:

Cobertura e Recheio:Em um recipiente pequeno, bata com um garfo as gemas e a margarina em temperatura ambiente até que fiquem bem misturados.

Transfira essa mistura para uma panela, juntamente com o leite condensado e o leite.

Misture bem os ingredientes e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até engrossar.

Desligue o fogo e aguarde o creme esfriar um pouco.

Assim que esfriar, acrescente o creme de leite e misture bem até o creme de leite estar bem incorporado.

#### MONTAGEM:

Montagem: Separe um pouco mais da metade do creme (que será utilizado como recheio) e misture quase todas as nozes picadas (guarde uma parte para colocar sobre a cobertura).

Divida o bolo ao meio, recheie com o creme com nozes, feche-o e espalhe a cobertura.

Para decorar, espalhe as nozes picadas restantes por cima e polvilhe canela em pó a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29544-bolo-indiano-com-nozes-da-ma.html>