

# BOLO DE FARELO DE TRIGO E CASTANHAS

## INGREDIENTES

- 2 xícaras de farelo de trigo
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 2 colheres de sopa de açúcar refinado (se preferir use adoçante em pó)
- 50 g de castanha de caju e castanha do pará
- 50 g de nozes
- 3 ovos
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 copo de 200 ml de leite
- suco de duas laranjas

## MODO DE PREPARO

Separe as claras e as gemas dos ovos.

Quebre as castanhas e as nozes como preferir.

Na batedeira, bata as claras em neve.

Junte os ingredientes secos com as claras em neve e deixe bater em velocidade baixa.

Adicione o leite e o suco e misture.

Deixe a massa descansar.

Unte uma forma retangular ou forminhas de empada e despeje a massa.

Leve ao forno a 200°C e asse por uns 30 minutos aproximadamente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30067-bolo-de-farelo-de-trigo-e-castanhas.html>