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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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