

BOLO DE PUPUNHA

INGREDIENTES

CALDA:

Calda: 1/2 xícara de água

1 xícara de açúcar

3 colheres (sopa) de pupunha ralada

cravinhos a gosto

CROCANTE DE CASTANHA DO BRASIL:

Crocante de castanha do Brasil: 4 colheres de sopa de castanha moída

2 colheres de açúcar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Colocar na batedeira o açúcar com a margarina e bata até ficar fofinho.

Quando a massa estiver bem branquinha, acrescente os ovos inteiros e bata um pouco.

Misture o trigo e mexa manualmente, acrescente a pupunha e continue mexendo manualmente.

Acrescente o leite de coco e, por último, o fermento.

Não bata muito depois de acrescentar o fermento.

Despeje em uma forma untada e levar ao forno preaquecido a 180°C por 40 minutos ou 1 hora e 20 minutos (dependendo de cada forno).

A massa preparada com pupunhas oleosas demora mais para assar.

CALDA:

Calda: Colocar 1/2 xícara de água e 1 xícara de açúcar na panela, mexa rápido e ferva por pouco tempo, a coloração não precisa ficar caramelizada.

Após a fervura, acrescente a pupunha e mexa até criar uma consistência.

Quando a calda esfriar ficará mais consistente.

CROCANTE:

Crocante: Misture a castanha moída com o açúcar e leve ao fogo até ficar com a cor de caramelo. Deixe esfriar para usar.

FINALIZAÇÃO DO BOLO:

Finalização do bolo: Desenforme o bolo em um refratário.

Molhe com a calda e salpique com o crocante e as lâminas de castanha.

Decore ao final com pupunhas cortadas ao meio ou inteiras.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30390-bolo-de-pupunha.html>