

BOLO INTEGRAL COM BRIGADEIRO E CASTANHA-DO-PARÁ

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo:
6 ovos inteiros
2 xícaras de açúcar
2 xícaras (chá) de leite de vaca
4 colheres de sopa de margarina
2 colheres de sopa de leite em pó
1 colher de sopa de fermento em pó
1/2 xícara de farinha de trigo comum
1 e 1/2 xícara de farinha de trigo integral
1 colher de sopa bem cheia de canela em pó
100 g de castanha-do-pará torrada e levemente triturada

COBERTURA:

Cobertura:
1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite com soro
2 colheres de sopa cheia de margarina
4 colheres de sopa cheia de chocolate em pó
100 g de castanha-do-Pará torrada e triturada

MODO DE PREPARO

BOLO:

Bolo:
Bata no liquidificador os 5 primeiros ingredientes por cinco a sete minutos.
Acrescente as farinhas de trigo, a canela e, por último, o fermento.
Desligue o liquidificador e, delicadamente, misture a castanha.
Espalhe a massa em forma untada, leve ao forno moderado (entre 180 a 200°C) por 45 a 60 minutos (dependendo do forno).

BRIGADEIRO:

Brigadeiro:
Misture o leite condensado, a margarina, o chocolate e leve ao fogo.
Mexa até engrossar, quando começar a desgrudar da panela retire do fogo e acrescente o creme de leite. Misture

bem e leve novamente ao fogo, mexendo até que desgrude do fundo da panela.

MONTAGEM:

Montagem: Espalhe o brigadeiro ainda quente sobre o bolo e cubra com a castanha triturada.

Este bolo pode ser feito apenas com a canela em pó para acompanhamento de café ou chá da tarde.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30882-bolo-integral-com-brigadeiro-e-castanha-do-pará.html>