

# 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 (dependo do forno).

### BRIGADEIRO:

Brigadeiro: Misture o leite condensado, a margarina, o chocolate e leve ao fogo.  
Mexe 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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