

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.

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-para.html>