

BOLO DE NOZES DA VANESSA MENGA

INGREDIENTES

6 ovos
250 g de açúcar
500 g de nozes moídas
3 colheres sopa de farinha de rosca
300 g de damasco picado
100 g de coco ralado
2 latas de leite condensado cozido ou doce de leite
100 ml de leite

MODO DE PREPARO

Preaquecer o forno a 150 graus, por 10 minutos.

Bater as claras em neve.

Em outra vasilha, bater as gemas com o açúcar até obter uma consistência homogênea.

Fora da batedeira, acrescentar, aos poucos, as nozes, a farinha de rosca e por último, as claras em neve, delicadamente.

Colocar em assadeira untada e polvilhada com farinha.

Assar em forno médio por 40 minutos.

Deixar esfriar e cortar o bolo ao meio para rechear.

Colocar o leite condensado ou o doce de leite numa vasilha juntamente com o leite; misturar e passar por uma peneira fina. Rechear o bolo com uma camada do doce e polvilhar com os damascos e com uma parte do coco ralado.

Cobrir o bolo com o restante do doce e do coco ralado. Enfeitar com nozes inteiras.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32304-bolo-de-nozes-da-vanessa-menga.html>