

# BOLO DE NOZES PICADILLY

## INGREDIENTES

### MASSA PÃO-DE-LÓ:

Massa Pão-de-ló:  
6 ovos  
1 e 1/2 xícara de açúcar  
1 xícara farinha de trigo  
1/3 xícara de água fervendo  
1 colher chá fermento em pó químico  
1 pitada de sal  
1 xícara de nozes picadas

### GANACHE:

Ganache:  
2 barras chocolate branco (340 g)  
100 ml creme de leite fresco

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa:  
Bater os ovos e o açúcar na batedeira (velocidade alta) por 5 minutos ou mais, até ficar bem fofo mesmo.  
Diminua a velocidade e coloque a farinha de trigo, o sal e a água fervendo.  
Desligue a batedeira e adicione o fermento e as nozes picadas.  
Asse em forno baixo (180°C) por 30 minutos.

### GANACHE:

Ganache:  
Com o bolo já frio, derreta o chocolate branco e misture o creme de leite fresco. Coloque como recheio e cobertura ou somente como cobertura. Decore com nozes e chocolate branco ralado/fatiado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33500-bolo-de-nozes-picadilly.html>