

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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