

# BOLO FÁCIL DE NOZES

## INGREDIENTES

### MASSA PÃO-DE-LÓ:

Massa pão-de-ló:8 ovos

8 colheres de sopa de açúcar refinado

8 colheres de sopa de farinha

5 colheres de chá de fermento para bolo

### RECHEIO:

Recheio:1 lata de leite condensado

1 gema

2 colheres de sopa de amido de milho

700 ml de leite

200 g de nozes

### COBERTURA:

Cobertura:6 claras

açúcar de confeiteiro

## MODO DE PREPARO

### PÃO-DE-LÓ:

Pão-de-ló:Bata as 8 claras em neve.

Quando estiverem firmes acrescente o açúcar e bata bem.

Logo acrescente as gemas de duas em duas e bata.

Após acrescente a farinha de duas em duas colheres, nunca desligue a batedeira.Quando formar uma massa homogênea pare de bater e acrescente o fermento. Coloque em uma forma untada,recomendo uma forma redonda de 40 cm.

Asse em forno preaquecido em temperatura de 180°C a 210°C por 30 minutos.

### RECHEIO:

Recheio:Em uma panela coloque o leite, o leite condensado, a gema e o amido de milho.

Leve ao fogo médio sem parar de mexer até engrossar e formar um mingau de consistência grossa.

Retire do fogo e deixe esfriar,depois de frio misture as nozes moídas.

## COBERTURA:

Cobertura:Bata as claras em neve e acrescente o açúcar até formar o glacê.

Depois que o pão-de-ló estiver frio é só montar, não é necessário umedecer a massa. Corte o pão-de-ló no meio, recheie e cubra com o glacê,o ideal é comer ele bem geladinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34923-bolo-facil-de-nozes.html>