

# BOLO DE NOZES FÁCIL

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:3 ovos

2 xícaras de chá de açúcar

3 colheres (sopa) de margarina

2 xícaras de chá de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 xícara chá de nozes picadas

200 g de creme de leite

margarina e farinha de trigo para untar

### CREME:

Creme:200 g de creme de leite

1 xícara chá de nozes picadas

4 colheres (sopa) de açúcar

nozes para decorar

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa:Bata as claras em neve e reserve.

Bata as gemas com o açúcar e a margarina até virar um creme.

Acrescente aos poucos as claras em neve, alternando com a farinha.

Sem bater misture as nozes, o creme de leite e por último o fermento.

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

### CREME:

Creme:Bata o creme de leite com açúcar por 5 minutos e adicione as nozes.

Cubra o bolo e decore com nozes.

.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37845-bolo-de-nozes-facil.html>