

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 gema com o açúcar e a margarina até virar um creme.
Acrecente 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 30 minutos.

CREME:

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