

BOLO COM RECHEIO DE NOZES

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 ovos (claras e gemas separadas)

2 xícaras de chá de açúcar

1/2 xícara de chá de margarina

2 xícaras de chá de farinha de trigo

1 colher de sopa de fermento em pó

1 xícara chá de nozes picadas

200g de iogurte natural

Margarina e farinha de trigo para untar

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite sem soro

1/2 lata de leite de vaca

400 g de nozes picadas

1 colher de sopa de margarina sem sal

3 ovos

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Misture em uma panela 3 gemas passadas pela peneira para tirar a pele, a margarina, o leite condensado e o leite de vaca.

Cozinhe até tomar consistência de brigadeiro mole.

Deixe esfriar.

Junte o creme de leite e as nozes.

Bata as claras em neve, misture ao creme.

Eu levei à geladeira até a hora de montar o bolo.

MASSA:

Massa: Bata as claras em neve e reserve.

Bata as gemas, o açúcar e a margarina.

Junte a farinha de trigo, o fermento e as nozes.

Acrescente o iogurte e mexa.

Misture as claras, coloque em uma fôrma untada e enfarinhada e asse por 35 minutos em forno médio preaquecido.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43114-bolo-com-recheio-de-nozes.html>