

BOLO DE CASTANHA DE CAJU DIET

INGREDIENTES

- 1 colher de sopa de fermento químico
- 2 xícaras de farinha de trigo integral
- 3 ovos
- 250 g de castanha de caju triturada
- 5 colheres medida de adoçante culinário
- 1 xícara de óleo
- 1 1/2 xícara de leite desnatado

MODO DE PREPARO

Coloque em uma travessa a farinha de trigo integral e o fermento químico e reserve.

Em outra tigela misture os ovos, castanha de caju, adoçante, o óleo e leite, bata tudo na batedeira ou mix até massa ficar homogênea.

Acrescentar lentamente a farinha com fermento e continuar batendo.

Untar uma forma com manteiga e farinha de trigo integral, colocar a massa por igual na assadeira e assar em forno brando por aproximadamente 50 minutos ou até que doure.

Desenformar e servir.

Sugestão: pode servir quente com sorvete diet, fica uma delícia.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43516-bolo-de-castanha-de-caju-diet.html>