

# BOLO DE CASTANHA DE CAJU MIMOSO

## INGREDIENTES

3 ovos

1 1/2 xícaras de açúcar

1 xícara de farinha de trigo

1 xícara de castanha de caju tritura

200 g de manteiga ou margarina

50 g queijo parmesão ralado

50 g de coco seco ralado

3/4 xícara de leite

1 colher de café de sal

1 colher de sobremesa de fermento em pó químico

## MODO DE PREPARO

Bata na batedeira o açúcar, a manteiga e os ovos, até obter uma mistura fofa e esbranquiçada.

Acrescente os demais ingredientes mexendo sempre, sendo por último o fermento.

Preaqueça o forno a 180°C.

Asse em forma untada e enfarinhada com farinha de trigo, por 30 minutos ou até que espetando um palito saia limpo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44457-bolo-de-castanha-de-caju-mimoso.html>