

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 de 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 ingrediente 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>