

BOLO DE NOZES COM COBERTURA DE GELEIA DE DAMASCO

INGREDIENTES

3 ovos

250 g de açúcar refinado

1/2 colher (chá) de essência de baunilha

1/2 xícara (chá) de margarina

1 pitada de sal

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

1/2 xícara (chá) de leite

1/2 xícara (chá) de nozes trituradas ou picadas

Geléia de damasco para cobrir o bolo

MODO DE PREPARO

Bata a margarina com o açúcar e o sal até ficar cremoso.

Junte as gemas e a baunilha, continuando a bater.

Acrescente alternadamente, o leite e a farinha de trigo, previamente peneirada com o fermento.

Junte as nozes e as claras batidas em neve.

Misture bem.

Asse em forma com furo central tamanho grande, untada e polvilhada com farinha de rosca ou de trigo durante 30 minutos.

Desenforme ainda morno e passe geleia de damasco por cima e nas laterais.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44991-bolo-de-nozes-com-cobertura-de-geleia-de-damasco.html>