

BOLO DE NOZES COM DOCE DE LEITE

INGREDIENTES

3 xícaras de farinha de trigo com fermento (ou se a farinha for sem fermento adicione uma colher de sopa de fermento em pó)

125 g de manteiga (3 colheres bem servidas)

3 ovos

1 xícara cheia de leite líquido

1 xícara mais 3 colheres rasas de açúcar

1 xícara de nozes

1 caixinha de creme de leite

200 g de doce de leite

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 180°C.

Unte a forma com manteiga e polvilhe com farinha de trigo.

Bata primeiro a manteiga e o açúcar até ficar homogêneo.

Adicione os ovos, bata bem para não ficar fedendo ovo.

Aos poucos adicione a farinha de trigo, alternando com o leite.

No final coloque as nozes trituradas (ou batidas no liquidificador).

Se a sua farinha for sem fermento depois de tudo adicione o fermento em pó e mexa uma vez, se mexer muito o fermento vai perder a função.

Deixe assar por em média 30-40 minutos, sempre de olho para não queimar.

Enquanto isso coloque numa panela o creme de leite e o doce de leite, mexa bastante até ele ficar com uma consistência maior (mais duro para não escorrer pelo bolo).

Deixe ambos esfriarem.

Quando já estiver frio corte o bolo ao meio e coloque o recheio, pode sobrar um pouco, pode colocar de cobertura o restinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45266-bolo-de-nozes-com-doce-de-leite.html>