BOLO DE CASTANHA DE CAJÚ

INGREDIENTES

3 xícaras de farinha de trigo

3 ovos grandes

2 xícaras de açúcar

1 xícaras de margarina ou manteiga

1 colher de sopa de fermento

200 g de castanha de caju torrado e triturado

250 ml de leite ou quanto baste

MODO DE PREPARO

Bata os ovos, a margarina e o açúcar no liquidificador, bem batido, até formar um creme.

Coloque em uma tigela e coloque a farinha delicadamente até terminar, junte o fermento e o leite, misturando tudo.

Coloque metade das castanhas e misture.

Coloque em forma untada, leve ao forno até assar.

Depois de assado faça uma cobertura com 1 lata de leite moça e a metade das castanhas, jogue por cima, querendo salpique castanha para enfeitar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46897-bolo-de-castanha-de-caju.html