

BOLO DE CASTANHA DE CAJÚ

INGREDIENTES

- 3 xícaras de farinha de trigo
- 3 ovos grandes
- 2 xícaras de açúcar
- 1 xícara 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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