

# BOLO LIGHT DE NOZES

## INGREDIENTES

- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1/2 xícaras (chá) de açúcar mascavo
- 1 xícara (chá) de leite desnatado
- 1/2 xícara (chá) de nozes picadas
- 2 colheres (sopa) rasas de aveia em flocos
- 2 colheres (sopa) de margarina light
- 3 ovos
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

## MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve e reserve.

Bata o açúcar mascavo com a manteiga por aproximadamente 5 minutos.

Adicione as 3 gemas por aproximadamente 10 minutos.

Acrescente o leite e continue a bater por alguns minutos.

Adicione as nozes junto com a aveia, bata na batedeira.

Adicione aos poucos o trigo peneirado, bata na batedeira

Adicione à mistura o fermento em pó e em seguida as claras em neve.

Misture delicadamente.

Unte uma forma para pudim untada e enfarinhada.

Coloque no forno pré-aquecido por 40 minutos na temperatura de 180°C.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47401-bolo-light-de-nozes.html>