

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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