

BOLO LIGHT DE NOZES

INGREDIENTES

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

1/2 xícara (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 180ºC.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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