

# BOLO DE NOZES DA CLORIAN

## INGREDIENTES

- 1 ½ tablete de claybon
- 2 xícaras de açúcar (pode ser açúcar light ou tal & qual)
- 3 ovos grandes
- 2 xícaras bem cheias de farinha de trigo
- 1 xícara de leite
- 2 colheres sopa fermento royal
- 1 pitada de sal
- 1 xícara bem cheia de nozes moídas

## MODO DE PREPARO

Bater muito bem o (1 ½ tablete) de claybon e 2 xícaras de açúcar até ficar um creme branco.

Juntar 3 gemas grandes, batendo mais com 2 xícaras bem cheias de farinha de trigo (bater alternando).

Juntar 1 xícara de leite (onde devem estar dissolvidas: 2 colheres sopa fermento royal mais 1 pitada de sal).

Por último, acrescente 1 xícara bem cheia de nozes moídas e as 3 claras batidas em neve.

Assar em forno preaquecido, os 5 primeiros minutos bem forte, e o restante médio/baixo, cerca de 35 minutos, ou até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49841-bolo-de-nozes-da-clorian.html>