

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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