BOLO DE NOZES COM CEREJAS

INGREDIENTES

BOLO DE NOZES:

Bolo de Nozes:5 ovos grandes

1 xícara (chá) de açúcar refinado

½ xícara (chá) de leite

½ xícara (chá) de óleo de milho

1 ½ xícara (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

100 g de Nozes trituradas

RECHEIO DE NOZES:

Recheio de nozes:2 latas de leite condensado

2 latas de creme de leite sem o soro

2 colheres (sopa) de manteiga sem sal

200 g de nozes trituradas

1 xícara (chá) de chantilly

RECHEIO DE CEREJAS:

Recheio de Cerejas:½ lata de leite condensado

200 ml de chantilly

1 colher (sopa) de gelatina em pó sem sabor

5 colheres (sopa) de água filtrada

100 g de cerejas picadas (reserve algumas para a decoração)

COBERTURA:

Cobertura:Chantilly

Nozes trituradas

Cerejas

MODO DE PREPARO

BOLO DE NOZES:

Bolo de nozes:Bata no liquidificador os 4 primeiros ingredientes. Reserve. Em uma tigela misture os ingredientes secos e adicione os ingredientes batidos no liquidicador e misture bem. Coloque em forma (25 cm de diâmetro) untada com margarina e forrada com papel manteiga. Leve ao forno preaquecido a 180º por 25 minutos.

RECHEIO DE NOZES:

Recheio de nozes:Leve ao fogo o leite condensado, a manteiga e as nozes, quando começar a desgrudar do fundo da panela desligue o fogo. Adicione o creme de leite e espere esfriar, assim que estiver frio misture delicadamente o chantilly.

RECHEIO DE CEREJAS:

Recheio de cerejas:Em uma vasilha misture o chantilly já batido com o leite condensado as cerejas e a gelatina em pó já dissolvida na água. Coloque na geladeira por aproximadamente 30 minutos.

Dica: os recheios podem ser feitos primeiro, pois enquanto faz o bolo ele esfria e dá o tempo necessário para quando for rechear

MONTAGEM:

Montagem:Corte o bolo em 3 partes. Monte o bolo dentro da forma que ele foi feito, para isso forre a forma com papel aluminio que fica mais facíl.

Coloque a massa, o recheio de cerejas, a massa o recheio de nozes e por ultimo a massa. Deixe na geladeira 30 minutos, antes de decorar.

Não precisa molhar o bolo.

Decore o Bolo como preferir.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52703-bolo-de-nozes-com-cerejas.html