BOLO MESCLADO SUSTAGEN

INGREDIENTES

1/2 xícara de manteiga ou margarina

3/4 xícara de açúcar

2 ovos

1 1/2 xícara de farinha de trigo

2 colheres (chá) de fermento dem pó

2/3 xícara de leite

2/3 xícara de sustagen chocolate

2/3 xícara de castanha-do-pará ou nozes picadas

MODO DE PREPARO

Na tigela grande da batedeira, bata a manteiga, o açúcar e os ovos até ficar fofo. Misture a farinha com o fermento e junte à mistura anterior, alternadamente com o leite, batendo sempre. Junte a metade da castanha-do-pará e mexa bem.

À parte misture bem o sustagen e a castanha-do-pará restantes.

Numa fôrma de buraco de uns 20cm de diâmetro untada e polvilhada com farinha de trigo faça uma camada de massa coloque metade da mistura de sustagen e outra camada de massa, o sustagen restante termine com a massa.

Leve ao forno moderado (180°C) preaquecido por 35 minutos. Deixe descansar 5 minutos e desenforme.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54346-bolo-mesclado-sustagen.html