

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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