

FAÇA HOJE MESMO ESSA RECEITA ESPECIAL DE BOLO DE NOZES, A FAMILIA VAI AMAR!!

INGREDIENTES

200g de nozes picadas

4 ovos

200g de açúcar

200g de manteiga sem sal

200g de farinha de trigo

1 colher de sopa de fermento em pó

1/2 xícara de leite

1 colher de chá de essência de baunilha

1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 180C. Unte uma forma com manteiga e polvilhe com farinha de trigo.<br class="html-br" />Bata a manteiga com o açúcar até obter um creme claro e fofo.<br class="html-br" />Adicione os ovos, um a um, batendo bem após cada adição.<br class="html-br" />Acrescente a essência de baunilha e misture.<br class="html-br" />Peneire a farinha de trigo, o fermento e o sal, e adicione à mistura, alternando com o leite, até ficar homogêneo.<br class="html-br" />Incorpore as nozes picadas à massa, misturando delicadamente.<br class="html-br" />Despeje a massa na forma preparada e leve ao forno por cerca de 40 a 45 minutos, ou até que um palito inserido no centro do bolo saia limpo.<br class="html-br" />Deixe esfriar na forma por 10 minutos antes de desenformar. Sirva simples ou polvilhado com açúcar de confeiteiro, se desejar.<br class="html-br" />Tempo de Preparo: 20 minutos Tempo de Cozimento: 45 minutos Tempo Total: 1 hora e 5 minutos<br class="html-br" />Kcal: 300 kcal por porção Rendimento: 12 porções

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16649-16649.html>