

BOLO DE NOZES E AÇÚCAR MASCAVO SEM OVOS

INGREDIENTES

- 3 xícaras de açúcar mascavo
- 4 xícaras de farinha de trigo peneirada
- 3 colheres de mel
- 1 e 1/3 de xícara de leite morno
- 1 xícara de nozes moída (em pedacinhos) ou castanha do Pará
- 1 colher cheia de fermento
- suco de 1 limão

MODO DE PREPARO

- Bata sempre na mão, nunca na batedeira
- Misture as nozes (se for castanha do Pará, coloque mais 1/3 de xícara de leite)
- Misture a margarina e o mel
- É uma massa cremosa e pesada, não fica líquida
- Esse bolo, por ser uma receita bem pesada, por isso cresce bem pouco
- Então pode colocar em uma forma alta e menor
- Quando a faca/palito sair limpo, está pronto
- Dica

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitafacilrapida.com.br/receita/1857-bolo-de-nozes-e-acucar-mascavo-sem-ovos.html>