

BOLO DE NOZES DA VOVÓ (RECEITA DE FESTAS DE FINAL DE ANO)



[Jane Loures](#)

Published on Dec 11, 2016

DELICIOSO BOLO, SEM BATEDEIRA E SEM LIQUIDIFICADOR, TODO FEITO À MÃO, RECEITA DE MINHA AVÓ..

INGREDIENTES:

PARA A MASSA:

- 2 copos(o copo é de 200 ml cada)de farinha de trigo sem fermento
- 1 copo(o copo é de 200 ml)de açúcar
- 1 copo(200 ml)de leite
- 3 colheres(sopa)de margarina em temperatura ambiente
- 3 gemas
- 3 claras
- 1 colher(sopa)de fermento em pó para bolo
- 1 copo(o copo é de 200ml)de nozes levemente trituradas

PARA A COBERTURA:

- 2 colheres(sopa)de açúcar
- Nozes à vontade para decorar
- Meia colher(café)de raspas de limão
- 1 clara de ovo(vamos fazer em ponto de neve).

MODO DE FAZER:

- Primeiramente vamos acender o forno, temperatura média, para ir aquecendo.
- Em uma tigela, nós peneiramos as gemas, para tirar a película que as envolve.

Esta película é que deixa o "cheiro"de ovo na receita.

Acrescentamos a manteiga ou margarina,e o açúcar.

Misturamos bem,até ficar uma mistura homogênea.

Colocamos o leite.Misturamos com a ajuda de um fuê.

Peneiramos a farinha acrescentando na receita.

Misturamos bem.

Colocamos as nozes trituradas.

Misturamos bem.

Batemos as claras em ponto de neve.

Acrescentamos na massa do bolo, misturando levemente,o fermento e as claras em neve.

Untamos bem uma forma e despejamos a massa.

Levamos ao forno pré aquecido,180 graus,temperatura média,por 35 minutos.

Enquanto esfria o bolo,vamos fazer a cobertura.

Batemos a clara em ponto de neve e misturamos o açúcar.

Batemos bem.

Colocamos as raspas de limão.Decoramos com a cobertura,e as nozes e algumas ameixas pretas...

Está pronta a nossa receita.

Até o próximo vídeo.

Abraços.

JANE MARIA LOURES
CAIXA POSTAL 113
CEP 36001-970
JUIZ DE FORA - MINAS GERAIS.

São Paulo, SP, 30 Setembro de 2017

Mkmouse