

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 200 ml) 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