

# BOLO DE CAFÉ COM CASTANHA-DO-BRASIL



## Ingredientes

- 1½ xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo integral
- 1 xícara (chá) de açúcar mascavo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 xícara (chá) de óleo
- 4 ovos
- 1 xícara (chá) de água morna
- 1 colher (sopa) de café solúvel
- 1½ xícara (chá) de castanha-do-brasil picada grosseiramente
- 1 colher (café) de sal

# BOLO DE CAFÉ COM CASTANHA-DO-BRASIL



## Modo de preparo

1. Separe os ingredientes nas quantidades necessárias para a receita.
2. Pré-aqueça o forno a 180°C.
3. Unte uma forma retangular média com óleo e polvilhe com farinha de trigo. Reserve.
4. Coloque a castanha-do-brasil em um saco plástico, feche o saco, apoie sobre uma tábua de corte e, com o auxílio de um socador, quebre-a em pedaços. Reserve.
5. Dilua o café solúvel em 240 ml de água morna, não adoce. Reserve.
6. No liquidificador, bata: óleo, ovos, açúcar mascavo, café solúvel diluído e sal, até obter uma mistura homogênea.
7. Adicione a mistura batida no liquidificador em um recipiente. Acrescente a farinha de trigo e a farinha de trigo integral. Mexa delicadamente.

# BOLO DE CAFÉ COM CASTANHA-DO-BRASIL



## Modo de preparo

8. Junte metade da castanha picada e o fermento químico em pó. Misture vagarosamente.
9. Despeje a massa na forma untada e polvilhada com farinha de trigo.
10. Asse a 180°C por aproximadamente 25 minutos.
11. Verifique, com o auxílio de um garfo, se a massa está assada, antes de retirar a forma do bolo do forno. Deixe esfriar antes de desenformar.
12. Sirva.