

# Blogmas 5 – Bolo de Nozes

*Bolo de Nozes, mais uma receita natalina no nosso Blogmas 2019!*



Tenho vontade de fazer essa delícia de **Bolo de Nozes** há anos, desde que a *Cecília Padilha* do primeiro **MasterChef BR** fez no programa! Ela gentilmente compartilhou na competição e no seu próprio blog, e eu abusada que sou, alterei (a finalização!) e ainda compartilho aqui!

Mas não sem deixar os devidos créditos sobre de onde veio essa

deliciosa **receita de Bolo de Nozes**. A alteração se dá por conta justamente por cota da cobertura que eu queria muito fazer diferente. As adaptações que faço geralmente são por conta da falta de algum ingrediente ou porque quero usar algum antes que estrague.

Por isso segue a **Receita de Bolo de Nozes**, tal qual preparei e já peço desculpas pela falta de fotos do passo a passo. Para ver a receita original, [acesse aqui](#).

## Receita de Bolo de Nozes



### ***Ingredientes***

- 200 g de açúcar;
- 250 g de nozes pecã;
- 12 nozes inteiras para decorar;

- 6 ovos;
- 5 colheres de farinha de rosca;
- 1 lata de leite condensado;
- 4 colheres de leite integral;
- 2 colheres de manteiga;
- 1 1/2 colher de *maple syrup* (eu usei manteiga de *maple syrup*);
- 4 colheres de sopa de leite de amêndoas.

## ***Modo de preparo***

Bater a clara em neve, em seguida juntar as gemas continuando a bater, o açúcar, as nozes e por último a farinha de rosca. Levar ao forno em uma assadeira redonda por 25 min. em forno a 180 graus (pré-aquecido). Use papel manteiga para desenformar com facilidade (ao invés de farinha e gordura).



Enquanto assa, prepare a cobertura, como se fizesse um brigadeiro branco sem coco, usando o leite condensado, a

manteiga, as colheres de leite integral e uma colher de sopa de *maple syrup*. Leve ao fogo médio para cozinhar por aproximadamente 8 min., um pouco antes do ponto de brigadeiro.

Quando o bolo estiver assado para confirmar, use a técnica do palito de dente), espere ficar morno e desenforme. Umedeça com a mistura de meia colher de *maple syrup* e leite de amêndoas. Finalize cobrindo com o brigadeiro branco e decore com as nozes restantes.



---  
*Comente abaixo o que está achando dos posts do **Blogmas 2019!**  
Para conferir todos os posts, [acesse aqui!](#)*