



BOLO DE NOZES COM LARANJA

Ingredientes:

Ingredientes a serem misturados na tigela:

3 xícaras (chá) de farinha de trigo integral

1 xícara (chá) de Farinha de Gergelim Pazze

1 colher (chá) de noz-moscada

1 colher (café) de sl marinho

1 colher (sopa) de raspa de laranja

1 xícara (chá) de nozes picadas

Ingredientes a serem misturados no liquidificador:

4 ovos galados

2 xícaras (chá) de açúcar mascavo

2 xícaras (chá) de suco de laranja

1 xícara (chá) de Óleo de Gergelim Pazze

1 colher (chá) de bicarbonato dis solvido em 1/2 xícara de água (colocar só no final depois de bater bem os demais ingredientes)

Modo de Preparo:

Misturar bem o creme obtido no liquidificador com os ingredientes secos da tigela. Levar ao forno em forma untada, por 30 minutos (10 minutos em fogo alto + 20 minutos em fogo médio).

Indústria de Óleos Vegetais Pazze Ltda.

Av. dos Imigrantes, 1271 – Distrito Industrial – Panambi/RS.

Fone: (055) 3375-3878 Fax: (55) 3375-1899 Homepage: www.pazze.com.br