

Bolo de [nozes](#) com café

Para 4 porções:

- 15 col. (sopa) de azeite
- 2 xíc. De açúcar refinado
- 3 ovos médios
- ½ xíc. Em infusão bem forte
- 1 ½ xíc. De farinha de trigo
- ½ xíc. De maisena
- 1 col. (sopa) de fermento em pó
- 1 xíc. De [nozes picada](#)
- 2 claras médias
- 1 col. (sopa) café solúvel
- [nozes mariposa](#) triturada
- cereja seca

Bata 10 minutos na batedeira, 14 col de sopa de azeite com metade do açúcar e ovos. Junte café. Acrescente, aos poucos, farinha peneirada com maisena e fermento. Por último as nozes. Despeje numa assadeira (24 cm diâmetro) untada com azeite restante. Asse a 180 graus por 35 minutos. Tire. Misture numa panela açúcar restante e 200 ml de água. Cozinhe, sem mexer, até obter calda espessa. Bata claras na batedeira até obter picos firmes. Aos poucos junte, a calda fervente. Bata até obter o merengue e junte café solúvel. Sirva com bolo noz e cereja

Veja: [Nozes mariposa extra ligh](#) , [Nozes mariposa light](#) , [Nozes mariposa triturada](#)