

Receita Regional Amazônica

Bolo Especial com Farinha de Pupunha

Ingredientes:

- 02 xícaras de Farinha de Trigo c/ fermento
- 01 xícara de Farinha de Pupunha
- 1/2 xícara de Leite em Pó
- 1/2 xícara de Amido de Milho
- 02 xícaras de açúcar
- 08 Ovos
- 02 Xícaras de Óleo
- 3/4 xícara de água
- Castanha do Brasil à gosto
- Canela em pó à gosto

Modo de Preparo:

- Coloque no liquidificador o óleo, gemas, o açúcar e água, bata até esbranquiçar, misture as farinhas, leite em pó, amido de milho, castanha.
- Bater as claras em neve, com a canela.
- Misture os ingredientes esbranquiçados com os secos e por último as claras em neve.
- Unte a forma com gordura e farinha de trigo.
- Coloque no forno a 180º aquecido, por 25 à 30 minutos.

Dra. Dionísia Nagahama
E-mail: dionenagahama@gmail.com
Chefe Culinário: Carlos Seixas
E-mail: delicias.saude@gmail.com

