BOLO POLONÊS DE ESPINAFRE COM NOZES

INGREDIENTES

340 g de farinha de trigo

400 g de açúcar

250 g de espinafre fresco

220 ml de óleo

4 ovos grandes

2 colheres (chá) de extrato de baunilha

3 colheres (chá) de fermento em pó

200 g de nozes trituradas

açúcar de confeiteiro para enfeitar

MODO DE PREPARO

Misture o espinafre e o óleo no liquidificador até obter uma consistência de suco

Em uma vasilha, coloque os ovos, açúcar e o extrato de baunilha e misture

Em seguida, junte o espinafre batido com óleo

Em uma segunda vasilha, misture bem a farinha de trigo com o fermento em pó

Lentamente, adicione o conteúdo desta segunda vasilha à primeira

Misture breve e manualmente todos os ingredientes

Unte uma forma de 24cm

Despeje os ingredientes e adicione as nozes

Preaqueça o forno em 180

Leve ao forno por 40 minutos

Após cozimento, polvilhe com açúcar de confeiteiro

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/11526-bolo-polones-de-espinafre-com-nozes.html