

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>