

BOLO DE COUVE

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo: 5 folhas de couve

400 g de farinha

300 g de açúcar

4 ovos

150 ml de óleo

1 colher (sopa) de fermento em pó

CALDA:

Calda: 1 copo de leite

1/2 colher (sopa) de manteiga ou margarina

6 colheres (sopa) de chocolate em pó

1 colher (sobremesa) de maisena

MODO DE PREPARO

BOLO:

Bolo: Pique as folhas de couve e reserve.

Bata os ovos com o açúcar no liquidificador e junte as couves picadas e o óleo.

Bata até obter uma mistura homogênea.

Em uma bacia, coloque a farinha com o fermento e misture.

Acrescente a mistura batida do liquidificador, mexa bem e coloque em uma forma previamente untada com manteiga e polvilhada com farinha.

Leve o bolo ao forno médio (180° C), preaquecido, por aproximadamente 50 minutos.

CALDA:

Calda: Em uma panela, leve o leite ao fogo com a margarina e o chocolate em pó.

Mexa até levantar fervura.

Junte 1 colher (sopa) de farinha de maisena dissolvida em um pouco de leite.

Deixe engrossar e coloque a calda sobre o bolo de couve ainda quente, deixar escorrer e alisar.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21526-bolo-de-couve.html>