

BOLO DE CENOURA, COUVE E BETERRABA

INGREDIENTES

BOLO DE CENOURA:

Bolo de cenoura: 3 ovos
2 xícaras de (chá) de açúcar
3/4 de xícara de (chá) de óleo
2 cenouras
1 xícara de (chá) leite
3 xícaras de (chá) de farinha de trigo
1 colher de (sopa) de fermento em pó

BOLO DE COUVE:

Bolo de couve: 3 folhas de couve batida no liquidificador com 1/2 xícara de (chá) água (reserve)

BOLO DE BETERRABA:

Bolo de beterraba: Bata no liquidificador 3/4 de uma beterraba e 1/2 xícara de (chá) de água (reserve)

MASSA:

Massa: 3 ovos
2 xícaras de açúcar
3/4 de xícara de (chá) de óleo
3 xícaras de farinha de trigo
1 colher de (sopa) de fermento em pó
as xícaras de beterraba e couve

MODO DE PREPARO

BOLO DE CENOURA:

Bolo de cenoura: Bata no liquidificador os ovos, o açúcar, o óleo e a cenoura.
Despeje o leite em uma tigela, junte a farinha de trigo e mexa.
Acrescente o líquido do liquidificador e mexa.
Coloque o fermento e misture apenas levemente, reserve coberto.

MASSA DE COUVE E BETERRABA:

Massa de couve e beterraba: Bata no liquidificador os 3 ovos, 2 xícaras de açúcar e 3/4 de xícara de (chá) de óleo.

Em uma vasilha coloque a farinha de trigo e despeje os ingredientes dessa massa que foi batido no liquidificador e misture bem.

Divida essa massa em duas partes, em vasilhas separadas.

Em uma misture a couve e em outra a beterraba.

Se for preciso adicione mais um pouquinho de água e misture para que fique na mesma consistência do bolo de cenoura.

Misture 1/2 colher de (sopa) de fermento em pó em cada massa e reserve.

Unte uma assadeira grande com óleo e tire o excesso.

Espalhe o bolo de cenoura no fundo.

Coloque a massa de beterraba por cima em três listras.

Ao lado distribua a massa de couve e leve ao forno por 45 minutos ou até que enfiando um palito ele saia seco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31413-bolo-de-cenoura-couve-e-beterraba.html>