

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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