

# BOLO PATRIOTA DA SUSETTE

## INGREDIENTES

### PARA O BOLO VERDE:

Para o bolo verde: 1 maço pequeno de espinafre

2 ovos

1/2 xícara de óleo

1 xícara de açúcar

2 xícaras de farinha de trigo

1 colher de sopa cheia de fermento em pó

### PARA O BOLO AMARELO:

Para o bolo amarelo: 2 cenouras médias raspadas a casca e bem secas

2 ovos

1/2 xícara de óleo

1 xícara de açúcar

2 xícaras de farinha de trigo

1 colher de sopa cheia de fermento em pó

## MODO DE PREPARO

### BOLO VERDE:

Bolo verde: Limpe o espinafre, retirando as folhas do caule, somente serão usadas as folhas. Lave-as e escorra muito bem.

Coloque as folhas em uma panela e leve ao fogo, não acrescente nada pois o espinafre junta líquido e este deve evaporar todo.

Depois que secar, deve ficar reduzido a quantidade de uma xícara bem cheia de espinafre cozido.

Espere esfriar um pouco.

Leve ao liquidificador, o espinafre, os ovos, o óleo e o açúcar e bata bem. Enquanto isso, coloque o trigo em uma tigela. Depois despeje a mistura batida como trigo e acrescente o fermento. Misture bem e coloque em forma untada e polvilhada.

### BOLO AMARELO:

Bolo amarelo: Rale as cenouras e leve ao liquidificador com os ovos, o óleo e o açúcar e bata bem. Enquanto isso, coloque o trigo em uma tigela. Depois despeje a mistura batida como trigo e acrescente o fermento. Despeje

cuidadosamente sobre a massa verde e leve para assar por cerca de 35 a 40 minutos ou até que ao enfiar um palito ele saia seco.

Este bolo fica muito bom quando coberto com cobertura de chocolate, aquela que se usa para cobrir bolo de cenoura.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32886-bolo-patriota-da-susette.html>