

BOLO MESCLADO DE CENOURA E ESPINAFRE

INGREDIENTES

- 3 cenouras pequenas
- 1 maço de espinafre
- 2 xícaras de chá de óleo
- 6 ovos
- 4 xícaras de chá de farinha de trigo
- 2 xícaras de chá de açúcar
- 2 colheres de sopa de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador as cenouras cortadas em rodela com 1 xícara de óleo e 3 ovos.

Em um recipiente à parte misture 2 xícaras de farinha de trigo e 1 xícara de açúcar e acrescente os ingredientes batidos no liquidificador, reserve.

Bata no liquidificador o maço de espinafre com 1 xícara de óleo e 3 ovos.

Em um recipiente misture 2 xícaras de farinha de trigo e 1 xícara de açúcar e acrescente os ingredientes batidos no liquidificador, reserve.

Depois de prontas as duas massas acrescente em cada uma delas uma colher de sopa de fermento em pó e mexa delicadamente.

Em uma forma untada e enfarinhada coloque a massa de cenoura.

Por cima despeje a massa de espinafre.

Asse em forno preaquecido à 180° por 40 minutos.

Depois de assado regue com uma calda de chocolate de sua preferência.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/45986-bolo-mesclado-de-cenoura-e-espinafre.html>