

BOLO DE TALOS E FOLHAS DE BETERRABA

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de talos e folhas de beterraba picadas

1 xícara de chá de leite

1 1/2 xícaras de chá de açúcar

1/2 xícara de chá de margarina (100 g)

2 gemas

1 pitada de sal

2 xícaras de chá de farinha de trigo

1 colher de sopa de fermento em pó

1 colher de chá de essência de baunilha

2 claras em neve

MODO DE PREPARO

Unte e enfarinhe uma fôrma de bolo média.

Preaqueça o forno em temperatura média (180°C).

Bata no liquidificador os talos e folhas de beterraba com o leite. Reserve. Em uma tigela, coloque o açúcar, a margarina e as gemas e bata até obter um creme. Junte o sal, o trigo, o líquido reservado, o fermento, a baunilha e misture bem. Acrescente delicadamente as claras e coloque na forma. Leve ao forno por 45 minutos.

Deixe amornar e desenforme.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46396-bolo-de-talos-e-folhas-de-beterraba.html>