

BOLO DE FOLHAS DE BRÓCOLIS

INGREDIENTES

2 xícaras(chá) de folhas de brócolis picadas

1/2 xícara (chá) de leite

2 ovos

1 e 1/2 xícaras (chá) de açúcar

1/2 xícara (chá) de margarina

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Unte e enfarinhe uma fôrma de bolo com furo central.

Preaqueça o forno em temperatura média.

Bata no liquidificador as folhas de brócolis com o leite e os ovos. Reserve. Em um tigela, coloque o açúcar, a margarina e misture bem, junte a mistura reservada, a farinha e o fermento e bata bem até ter uma mistura homogênea.

Leve ao forno por 40 minutos.

Deixe amornar e desenforme.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46664-bolo-de-folhas-de-brocolis.html>