

BOLO DE LEGUMES E CHÁ VERDE

INGREDIENTES

1 xícara de chá de chá verde coado e frio

2 ovos pequenos

1/2 xícara de chá de óleo

2 xícaras de chá de farinha de trigo

50 g de queijo ralado (parmesão ou mussarela, fica a gosto)

1 colher de sopa de fermento em pó químico

1 lata de ervilhas escorridas

1 tomate firme picado

1 cenoura média ralada

1 cebola média picada

1/2 pacote de creme de cebola (34g)

sal, pimenta e outros temperos a gosto

óleo e farinha de trigo para untar

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador chá, ovos, óleo, trigo e o queijo ralado até ficar homogêneo.

Transfira para uma tigela e junte o restante dos ingredientes misturando bem.

Despeje em uma forma de 27X12 cm untada e enfarinhada,

Asse em forno médio, preaquecido, por 35 minutos ou até dourar.

Deixe esfriar antes de desenformar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/55596-bolo-de-legumes-e-cha-verde.html>