

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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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