

Bolo de Espinafres e Amêndoa

VITACRESS

Naturalmente nutritivo!

6 Pessoas

Grau de Dificuldade: Fácil

Custo: Económico

Tempo de Preparação: 1 Hora

Ingredientes:

1 embalagem de Espinafres VITACRESS;

200 g de farinha;

1 colher (de chá) de fermento em pó;

150 g de açúcar;

3 ovos;

1 dl de azeite;

50g de amêndoa laminada;

1 limão;

Sal q.b.;

Azeite para untar;

Farinha para polvilhar.



Preparação:

Coza os Espinafres VITACRESS em água temperada de sal durante 4 minutos. Escorra-os e passe-os por água fria, volte a escorrê-los e pique-os finamente. Ligue o forno a 180°C. Unte uma forma com azeite e polvilhe-a com farinha. Numa tigela, bata os ovos com o açúcar até obter mistura clara. Depois, junte o azeite, bata mais um pouco e acrescente a farinha, o fermento, a raspa e o sumo de limão, e por fim os espinafres. Volte a bater, verta o preparado na forma e polvilhe com a amêndoa. Leve o bolo ao forno durante 40 minutos. Ao fim desse tempo retire, deixe-o arrefecer um pouco, desenforme e sirva frio.