

# BOLO POLONÊS DE ESPINAFRE COM NOZES

## INGREDIENTES

340 g de farinha de trigo  
400 g de açúcar  
250 g de espinafre fresco  
220 ml de óleo  
4 ovos grandes  
2 colheres (chá) de extrato de baunilha  
3 colheres (chá) de fermento em pó  
200 g de nozes trituradas  
açúcar de confeiteiro para enfeitar

## MODO DE PREPARO

Misture o espinafre e o óleo no liquidificador até obter uma consistência de suco

Em uma vasilha, coloque os ovos, açúcar e o extrato de baunilha e misture

Em seguida, junte o espinafre batido com óleo

Em uma segunda vasilha, misture bem a farinha de trigo com o fermento em pó

Lentamente, adicione o conteúdo desta segunda vasilha à primeira

Misture breve e manualmente todos os ingredientes

Unte uma forma de 24cm

Despeje os ingredientes e adicione as nozes

Preaqueça o forno em 180

Leve ao forno por 40 minutos

Após cozimento, polvilhe com açúcar de confeiteiro

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/11526-bolo-polones-de-espinafre-com-nozes.html>