



Bizcocho de espinacas



Categoría

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

Económico



Com quem?

Con la familia



Nº de pessoas

12 pessoas

Ingredientes



Media taza de Gallo Aceite de Oliva Virgen Extra Mi Primer Aceite de Oliva

- 400g de hojas de espinacas lavadas
- 300g de azúcar
- 270g de harina
- 4 huevos
- 1 cucharada de polvo para hornear
- Media taza de aceite comestible

Modo de preparación

1

Precalentar el horno a 170°C y engrasar la bandeja de horno con Gallo Aceite de Oliva Virgen Extra Mi Primer Aceite de Oliva.

2

Pon las espinacas, los huevos, el azúcar, el aceite y el Gallo Aceite de Oliva Virgen Extra Mi Primer Aceite de Oliva en el procesador de alimentos y licúa hasta obtener una pasta homogénea.

3

Agregue el polvo de hornear a la harina y envuelve en la mezcla húmeda, hasta que los ingredientes estén bien combinados.

4

Agrega la mezcla al molde para hornear y hornea por 30 min.

5

Cuando esté frío, sácalo del molde para hornear y córtalo en cubos pequeños ¡y está listo para servir!

Produtos utilizados



Mi Primer Aceite de Oliva

Aceite de Oliva Virgen Extra



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide