Bizcocho de espinacas

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Doces e Sobremesas	Médio	Fácil	Económico	Con la familia	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 preparação

1. Precalentar el horno a 170ºC 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