

## Bolo de espinafres e amêndoa

VITACRESS™

*O melhor em folhas jovens e inteiras™*

6 Pax  
Fácil  
Económico  
1 Hora

### Ingredientes:

- 1 embalagem de Espinafres VITACRESS
- 200 g de farinha
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 150 g de açúcar
- 3 ovos
- 1 dl de azeite
- 50g de amêndoa laminada
- Sumo e raspa de 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.