

# Bolo de cacau e beterraba



## INGREDIENTES:

- 120 g de folhas de espinafres
- 120 g de açúcar amarelo peneirado
- 3 ovos
- 120 g de folhas de espinafres
- 1 colher de café de extrato de baunilha
- 2 colheres de sopa de sumo de laranja
- 60 ml de azeite
- 130 g de farinha de trigo peneirada
- 1 colher de sobremesa de fermento
- 1 colher de sobremesa de bicarbonato de sódio
- 1 pitada de erva doce em pó

## Recheio:

- 3 ovos
- 50 g de açúcar
- 250 g de queijo mascarpone
- 4 colheres de sopa de avelãs tostadas e picadas
- Folhas de alecrim para a decoração

## COMO FAZER:

Unte uma forma redonda com azeite e forre o fundo com papel vegetal.

Lave os espinafres e retire os talos. Deixe escorrer.

Bata as gemas com o açúcar, até obter um creme fofo e esbranquiçado.

Num copo alto, junte os espinafres, o extrato de baunilha, o sumo de laranja e o azeite.

Com a varinha mágica reduza até obter um puré.

Adicione o puré ao preparado de gemas e açúcar e envolva.

Adicione a farinha, o fermento, o bicarbonato de sódio e a erva-doce e volte a envolver.

Bata as claras em castelo e envolva-as, delicadamente, na massa.

Verta para a forma e leve ao forno, pré-aquecido, a 180°C, 30 minutos.

Prepare o recheio:

Bata as gemas com o açúcar e o queijo.

Junte as avelãs picadas.

Bata as claras em castelo e envolva no preparado anterior.

Coloque num saco de pasteleiro e leve ao frigorífico até ao momento de decorar.

Desenforme o bolo. Deixe arrefecer e corte-o ao meio. Recheie e decore a seu gosto.

Sugestão: Pode fazer bolos individuais, com um aro de corte redondo. Decore com flores de alecrim, que são comestíveis e estão disponíveis nesta época.