BOLO SALGADO DE SOPA DE FEIJÃO OU CREME DE CEBOLA

Receita enviada pelo CE Pato Bragado

Ingredientes:

4 ovos
1/2 xícara de óleo
11/2 copo de leite
colher de sal
2 ½ xícaras de farinha de trigo
1 ½ xícaras de sopa de feijão ou creme de cebola
2 colheres de Royal

1

Modo de fazer:

1 – Bata tudo no liquidificador por 2 minutos.
2 – Coloque em uma assadeira e asse em forno brando até que um palito saia limpo depois de espetar.

Essa receita corresponde a uma medida ou um bolo.

BOLO DE FEIJÃO PRETO

Receita disponível em: <**http://www.receitasdemae.com.br/receitas/bolo-de-feijao-preto/>** Acesso em: 22 abr. 2015.

Ingredientes:

- 1 xícara de feijão preto cozido sem temperos
- 4 gemas
- 4 claras batidas em neve
- 9 colheres de água (Veja dicas abaixo)
- 2 xícaras de açúcar
- 1 xícara de farinha de rosca
- 1 xícara de farinha de trigo
- ½ xícara de óleo
- 1 colher (de sopa) de fermento em pó
- 2 colheres (de sopa) de chocolate em pó

Modo de preparo:

Bata o feijão cozido no liquidificador. Na batedeira, bata as gemas com a água o suficiente para misturar bem (Não precisa bater muito). **A cada nova adição de ingrediente bata o suficiente para misturar bem**; não precisa bater muito. Acrescente o açúcar, depois a farinha de rosca, a farinha de trigo, o óleo, o feijão e por último o fermento em pó. Acrescente fora da batedeira, as claras em neve misturando delicadamente até incorporar

bem as claras na massa.

Dicas de Mãe:

Não utilize leite neste bolo; o leite elimina o ferro do feijão.
Poderá utilizar também feijão carioca, mulatinho ou rosinha.
Utilize farinha de rosca pura, legítima e não a industrializada de saquinho que são vendidas no supermercado.
Se preferir, decore com glacê de chocolate.
Poderá eliminar o chocolate da massa.