Sobremesas

BOLO DE IOGURTE

Receita de Fã
Fácil
60 Min.
6-8 Doses

INGREDIENTES

- 250 G DE FARINHA
- 250 G DE AÇÚCAR
- 120 G DE MARGARINA
- 4 OVOS
- 1 IOGURTE NATURAL
- 1 COLHER DE CHÁ DE FERMENTO EM PÓ
- MARGARINA PARA UNTAR
- FARINHA PARA POLVILHAR
- AÇÚCAR EM PÓ PARA POLVILHAR (OPCIONAL)

CONFEÇÃO

1. Aqueça previamente o forno a 180?C.
2. Unte uma forma com margarina e polvilhe-a com farinha.
3. Coloque na taça a lâmina para amassar/triturar. Deite na taça o açúcar, junte o iogurte, a margarina partida em pedaços e os ovos, e programe 30 seg. na Vel.8.
4. Passe a espátula na paredes da taça, e em seguida adicione o fermento e a farinha e selecione o Programa de Massa P3.
5. Verta o preparado anterior para a forma e leve ao forno pré-aquecido a 180?C durante aproximadamente 45 min (modo tradicional, nível 1), ou até que fique cozido, mas ligeiramente húmido (espete um palito para verificar).
6. Desenforme, deixe arrefecer, e sirva polvilhado com açúcar em pó e cortado em fatias.