

TORTA DE IOGURTE



INGREDIENTES

- 8 OVOS
- 250 GR DE AÇÚCAR
- 2 IOGURTE DE AROMA OU GREGO
- 30 GR DE MANTEIGA
- 1 COLHER SOPA BEM CHEIA DE FARINHA
- AÇÚCAR PARA POLVILHAR
- MANTEIGA PARA UNTAR
- PAPEL VEGETAL

CONFEÇÃO

1. Aquecer o forno a 200º C.

2. Untar um tabuleiro com manteiga e colocar papel vegetal por cima e igualmente untado.

3. Derreter a manteiga no microondas.

4. Na taça da CC colocar lâmina amassar/triturar, os ovos com o açúcar vel 7 / 3 minutos.

5. Adicionar a manteiga pelo bocal 30 seg. antes de terminar o programa.

6. Adicionar os iogurtes batidos, a farinha vel 7 / 30 seg.

7. Dispor no tabuleiro e levar a cozer por cerca 25 minutos depende do forno.

8. Estender um pano numa bancada e polvilhar com açúcar e virar a torta para cima dele, enrolar quente e com muito cuidado deixar arrefecer com o pano por cima.

9. Polvilhar novamente com açúcar.
