

BOLO DE IOGURTE SAUDÁVEL



INGREDIENTES

- 150 GR DE FARINHA INTEGRAL PENEIRADA
- 100 GR DE FARINHA ARROZ
- 5 OVOS
- 180 GR DE AÇÚCAR MASCADO
- 2 IOGURTE NATURAL DE BAUNILHA CASEIRO
- RASPA DE 2 LIMÃO
- 1 COLHER DE SOPA DE FERMENTO EM PÓ BEM CHEIA

CONFEÇÃO

1. Na CC colocar acessório batedor com ovos e açúcar 20 minutos, vel 8. Para mim os ovos tem que ser bem batidos logo este tempo, pode optar por 10 minutos também não ficam mal.

2. Adicionar iogurte e raspa de limão 30 seg. vel 4.

3. Adicionar farinhas e fermento envolver com vara de arames prefiro na CC 15 seg. vel 4.

4. Acabar de envolver manualmente se ficar alguma farinha por envolver.

5. Levar numa forma untada a cozer em forno pré-aquecido a 180°C até cozer.
