

# BOLO DE IOGURTE COM FRUTOS SECOS



## CONFEÇÃO

1. Aqueça previamente o forno a 180 °C (T. 6).
2. Coloque o iogurte, a farinha, o açúcar, o azeite, os ovos, os frutos secos, o fermento e o aroma na taça com a lâmina para amassar/triturar. Seleccione o programa de massa P3.
3. Revista uma forma com rebordos altos com papel vegetal.
4. No final do programa, deite a preparação na forma e deixe cozer durante cerca de 30 min.
5. Deixe arrefecer e sirva.

## INGREDIENTES

- 1 IOGURTE NATURAL
- 170 G FARINHA
- 250 G AÇÚCAR
- 70 G ÓLEO
- 3 OVOS
- 1 MEDIDA DE IOGURTES DE FRUTOS SECOS (PASSAS, FIGOS, TÂMARAS)
- 1 SAQUETA DE FERMENTO QUÍMICO (11 G)
- 1 C. DE CHÁ DE AROMA DE BAUNILHA