Sobremesas

BOLO DE IOGURTE E CHOCOLATE

Receita de Fã
Fácil
40 Min.
12-14 Doses

INGREDIENTES

- 2 IOGURTES NATURAIS
- FARINHA (3 MEDIDAS DO COPO DE IOGURTE)
- AÇÚCAR (2 MEDIDAS E MEIA DO COPO DE IOGURTE)
- ÓLEO (1 MEDIDA DO COPO DE IOGURTE)
- 4 OVOS L
- 1 COLHER DE SOBREMESA DE FERMENTO
- 200G DE CHOCOLATE CULINÁRIA

CONFEÇÃO

1. Aquecer o forno a 180º. Barrar uma forma de buraco com manteiga e polvilhar com farinha (ou usar desmoldante).
2. Retirar o conteúdo de um copo de iogurte para um recipiente e reservar (para poder usar o copo como medida).
3. Amolecer, no micro ondas ou em banho maria, o chocolate cortado em pedaços.
4. Com a lâmina batedora e sem o copo de vapor, bater muito bem os ovos com o açúcar (velocidade 8, durante 8 minutos).
5. Adicionar os iogurtes e o óleo e bater 2 minutos na velocidade 8.
6. Juntar o chocolate amolecido e misturar na velocidade 6 durante 2 minutos.
7. Terminar, envolvendo a farinha misturada com o fermento na velocidade 4, durante 30 segundos (caso a farinha não fique bem misturada, envolver com a espátula).
8. Levar ao forno pré-aquecido, por 30 minutos. Verificar a cozedura com um palito.