

BOLO IOGURTE E COCO



INGREDIENTES

- 6 OVOS
- 2 IOGURTE GREGOS
- 3 COPOS DE AÇÚCAR AMARELO
- 3 COPOS DE FARINHA BRANCA NEVE
- 1 COPO MAL CHEIO DE ÓLEO
- 40 GR DE COCO
- 1 COLHER DE SOBREMESA DE FERMENTO

CONFEÇÃO

1. Na CC com acessório batedor adicionar ovos e açúcar vel 8 / 8 minutos sem bocal.

2. Adicionar os iogurtes gregos e óleo vel 5, 30 seg.

3. Juntar farinha misturada com o fermento e o coco envolver bem com espátula, prefiro assim...

4. Colocar numa forma untada com manteiga ou spray...

5. Levar ao forno até cozer a 170°C. (na função com traço em cima e em baixo no forno faço sempre sem ventilação).

7. Receita baseada " Bolo de iogurte da Avó Mila " da Alexandra Pinto
