

BOLO FOFO DE IOGURTE E BAUNILHA



INGREDIENTES

- 1 IOGURTE NATURAL (EMBALAGEM SERVE DE MEDIDA)
- 1 MEDIDA DE OLEO
- 4 OVOS
- 3 MEDIDAS DE FARINHA
- 3 MEDIDAS DE AÇÚCAR
- 2 C. DE SOBREMESA DE AÇÚCAR BAUNILHADO
- 2C. DE SOBREMESA DE FERMENTO
- MANTEIGA PARA UNTAR

CONFEÇÃO

1. Sempre sem tampa de vapor.

2. Coloca a lâmina de amassar/triturar na taça.

3. Adiciona o iogurte, o óleo e os ovos. Programa velocidade 8 durante 4 minutos.

4. Adiciona a farinha, o açúcar, o acucar baunilhado e o fermento. Programa velocidade 8 durante 2 minutos.

5. Verte para uma forma ja untada com manteiga e farinha. Leve ao forno previamente aquecido a 180 graus durante 35 minutos.
