

# 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.

---