

BOLO DE IOGURTE GREGO



INGREDIENTES

- 4 OVOS
- 1 IOGURTE GREGO (USEI GREGO DE CARAMELO)
- 3 MEDIDAS DO COPO DE IOGURTE DE AÇÚCAR (COLOQUEI 2 E MEIA DE AÇUCAR AMARELO)
- 3 MEDIDAS DO COPO DE FARINHA COM FERMENTO
- 1 COLHER DE CHÁ DE FERMENTO EM PÓ
- 1 MEDIDA DO COPO DE IOGURTE DE ÓLEO

CONFEÇÃO

1. Na taça com o acessório batedor misture os ovos inteiros com o açúcar e o iogurte, vel. 6 / 30 seg.

2. Junte a farinha e o fermento, vel. 6 / 40 seg.

3. Adicione o óleo ao preparado anterior, vel. 6 / 20 seg.

4. Deite a massa numa forma untada com manteiga e farinha, leve ao forno pré-aquecido a 180º durante cerca de 40 minutos, ou até ficar cozido
