

# BOLO DE IOGURTE LIQUIDO



## INGREDIENTES

- - 250 G DE AÇÚCAR AMARELO
- - 3 OVOS L
- - 2 IOGURTE LÍQUIDOS (USEI DANUPS BANANA/ MORANGO)
- - 250 G DE FARINHA T65 SEM FERMENTO

## CONFEÇÃO

1. Pre-aqueça o forno a 170º.

---
2. Na taça da CC, coloque o açúcar e os ovos, e bata-os em velocidade 8 até ficarem esbranquiçados e aumentarem para o dobro do volume.

---
3. Adicione os iogurte e bata novamente durante 2 minutos.

---
4. Adicione a farinha e envolva com a espátula só até ficar incorporada (se bater em demasia o bolo não cresce e fica enqueijado).

---
5. Unte uma forma de buraco com desmoldante ou de preferir com umas gotinhas de óleo e espalhe com papel de cozinha, deite a massa na forma e leve ao forno durante 30 a 40 minutos, ou até que um palito inserido no centro saia seco.

---
6. No meu forno com ventilação foram 40 minutos a 170 graus

---