

# BOLO DE IOGURTE MORANGO



## CONFEÇÃO

1. Pré aquecer forno a 180º
2. Bater as claras em castelo 6 minutos vel 9 ,ir juntado aos poucos uma das chavenas de açúcar e reservar
3. Juntar as gemas e bater com as duas restantes chavenas de açúcar velocidade 7 por 7 minutos
4. Juntar a mistura anterior o óleo e os iogurtes velocidade 7 por 2 minutos
5. Juntar as claras vel 7 mais 2 minutos
6. Por fim juntar a farinha e o fermento vel4 por 1 minuto
7. Levar ao forno por 30 minutos (testar com palito varia de forno para forno)

## INGREDIENTES

- 2 IOGURTES LIQUIDOS DE MORANGO (COLOCAR NUMA CHAVENA PARA REFERENCIA DE MEDIDA )
- 3 CHAVENAS DE FARINHA ( COM A MEDIDA REFERENCIA DO IOGURTE )
- 3 CHAVENAS DE AÇUCAR ( COM A MEDIDA REFERENCIA DO IOGURTE )
- 1/2 CHAVENA OLEO ( COM A MEDIDA REFERENCIA DO IOGURTE )
- 2 COLHERES SOBREMESA FERMENTO EM PÓ
- 6 OVOS