

BOLO DE IOGURTE COM NESTUM



INGREDIENTES

- 4 OVOS
- 100 G DE MEL
- 100 G DE ÓLEO
- 1 IOGURTE
- 50 G DE NESTUM
- 150 G DE FARINHA PARA BOLOS
- 1 C. CHÁ, DE FERMENTO, TIPO ROYAL

CONFEÇÃO

1. Pré-aqueça o forno a 180°C.

2. Unte uma forma pequena para bolos ou para queques, com manteiga e depois enfarinhe. Reservar.

3. Colocar na taça da Companion com o acessório batedor, os ovos e o mel. Fechar mas deixar sem a tampinha de vapor. Programar 8 minutos na velocidade 7.

4. Juntar à taça com os ovos, o iogurte assim como o óleo e programar 2 minutos na velocidade 7. Nos últimos 30 segundos, adicionar o Nestum.

5. Finalmente, deitar a farinha, previamente peneirada com o fermento, e programar a velocidade 5 por 20 segundos. Levar ao forno a cozer por 25 a 30 minutos. Desenformar depois de arrefecer um pouco.
