

# BOLO DE IOGURTE SEM ÓLEO



## CONFEÇÃO

1. Pré-aquecer o forno a 180°

---
2. Acessório batedor

---
3. Bater os ingredientes líquidos Vel 6 / 4 min

---
4. Adicionar os sólidos e bater Vel 4 / 2 min. Verificar se ficou mexido ou terminar com a espátula.

---
5. Untar uma forma com manteiga e farinha

---
6. Assar cerca de 30 minutos .Fazer o teste do palito antes de retirar.

---
7. Receita e foto de Elisete Reis

---

## INGREDIENTES

- 4 OVOS
- 2 COPOS DE IOGURTE NATURAL
- USAR O COPO COMO MEDIDA:
- 2,5 COPOS DE AÇÚCAR AMARELO
- 3 COPOS DE FARINHA (USEI COM FERMENTO)
- 1 COLHER DE CAFÉ DE FERMENTO (TIPO ROYAL)
- RASPA DE LARANJA (OPCIONAL)