

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)