Sobremesas

BOLO DE IOGURTE COM GENGIBRE CARAMELIZADO

Receita de Fã
Fácil
60 Min.
10-12 Doses

INGREDIENTES

- 4 OVOS
- 300 GR FARINHA
- 250 GR AÇÚCAR
- 100 GR DE MARGARINA DERRETIDA
- 1 IOGURTE GREGO NATURAL
- 2 COLHERES DE CHÁ DE FERMENTO
- 30 GR DE MARGARINA
- RASPA DE 1 LARANJA
- 3 COLHERES DE SOPA DE MEL
- GENGIBRE RALADO (5 CM)

CONFEÇÃO

1. Com o acessório misturador juntar os ovos com o açúcar na Vel 8 durante 2 minutos.
2. Juntar a manteiga derretida, o iogurte e a raspa de laranja na Vel 7 durante 1 minuto.
3. Por fim colocar a farinha com o fermento va Vel 8 durante 1 minuto.
4. Numa frigideira colocar os 30 GR de margarina a derreter. Juntar o mel e deixar caramelizar até fazer bolhas acastanhadas, durante cerca de 1 minuto.
5. Juntar o gengibre e deixar caramelizar mais um pouco e depois envolver na massa do bolo.
6. Levar ao forno previamente aquecido, durante 35 minutos, ou até estar cozido.
7. (A receita original é do Chakall, adaptei para a CC)