

# BOLO DE AMÊNDOA E IOGURTE



## CONFEÇÃO

### 1. PREPARAÇÃO

3. Pré-aquecer o forno a 180°.

4. 2. Colocar o acessório batedor no copo. Colocar no copo o iogurte, os ovos, o óleo e o mel batendo de seguida velocidade 7 durante 1 minuto.

6. 3. Trocar pelo acessório de amassar. Adicionar a farinha, o açúcar, a farinha de amêndoa e o fermento e seleccionar programa massas P3.

9. 4. No fim do programa levar ao forno durante 40 minutos.

## INGREDIENTES

- INGREDIENTES
- 4 OVOS
- 1 IOGURTE NATURAL
- 1 COPO DE IOGURTE DE ÓLEO
- 1 COPO DE IOGURTE DE AÇÚCAR
- 2 COPOS DE IOGURTE DE FARINHA
- 2 COLHERES DE SOPA DE MEL
- 125 G DE AMÊNDOA MOÍDA
- 1 COLHER DE SOPA DE FERMENTO EM PÓ