

BOLO DE NADA

INGREDIENTES

- 4 ovos inteiros
- 2 xícara (chá) de açúcar
- 1 copo de iogurte, 170 g
- 1/2 de xícara (chá) de óleo
- 2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) cheia de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Em um bowl, coloque os ovos inteiros e o açúcar.

Com ajuda de um fouet bata por 1 a 2 minutos até obter um creme claro e fofo (essa aeração dos ovos garante um bolo bem fofinho).

Em seguida junte o iogurte e o óleo e bata por 30 segundos.

Junte a farinha de trigo, misture delicadamente para não desenvolver glúten na massa.

Acrescente o fermento em pó e misture.

Coloque a massa na forma untada.

Leve ao forno preaquecido a 200° C, abaixe a temperatura do forno para 180° C e deixe por 30 minutos ou até espetar o palito no centro do bolo, o mesmo saia limpo e seco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16779-bolo-de-nada.html>