

BOLO DE IOGURTE COM CREME DE AVELÃ

INGREDIENTES

COBERTURA:

Cobertura: 2 potes pequenos de creme de avelã

chocolate granulado a gosto

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o iogurte, o óleo, os ovos, o açúcar, o sal e a farinha aos poucos.

Bata bem e, no final, coloque o fermento e bata só um pouco para misturar.

Asse em assadeira untada com óleo e farinha, em forno preaquecido a 230º C por 30 minutos, ou até que espetando com um palito, este saia limpo.

Depois de assado e frio desenforme o bolo e corte ao meio.

Passa creme de avelã de recheio no bolo e coloque a parte de cima e cubra com mais creme de avelã.

Salpique chocolate granulado para decorar e bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18074-bolo-de-iogurte-com-creme-de-avela.html>