

BOLO DE FARINHA DE JATOBÁ COM IOGURTE

INGREDIENTES

- 1 e 1/2 xícara de farinha de trigo branca
- 1/2 xícara de farinha de jatobá
- 2 colheres (sopa) de chia
- 1/2 xícara de manteiga
- 3 ovos
- 1/2 xícara de açúcar
- 1 pote de iogurte natural (170 g)
- 2 colheres rasas (sobremesa) de fermento

MODO DE PREPARO

Misture em um recipiente as farinhas, a chia e o fermento.

Bata na batedeira a manteiga com o açúcar, depois adicione os ovos e o iogurte e bata até misturar.

Adicione os ingredientes em pó na mistura da batedeira e bata bem pouco, só até misturar tudo.

Depois de tudo misturado, acomode a massa uniformemente em uma forma untada com manteiga e farinha de trigo.

Asse por aproximadamente 30 minutos ou até dar o ponto, em forno na temperatura de 220° C.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23125-bolo-de-farinha-de-jatoba-com-iogurte.html>