

# BOLO DE IOGURTE GELADO

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:1 copo de iogurte natural  
a mesma medida (do copo de iogurte) de óleo  
4 ovos inteiros  
2 e 1/2 copos de açúcar  
1 lata de leite condensado, a mesma medida de leite  
3 gemas  
1 colher (sopa) rasa de maisena e baunilha  
1 lata de creme de leite gelado e sem soro  
6 colheres (sopa) cheias de achocolatado em pó  
1 colher (sopa) de açúcar

### RECHEIO:

Recheio:1 lata de leite condensado  
a mesma medida (da lata de leite condensado) de leite comum  
3 gemas  
1 colher (sopa) rasa de maisena e baunilha

### COBERTURA:

Cobertura:1 lata de creme de leite gelado e sem soro  
6 colheres (sopa) cheias de achocolatado em pó  
1 colher (sopa) de açúcar  
Misture tudo e coloque sobre o bolo ainda quente

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa:Bata no liquidificador 1 copo de iogurte natural, a mesma medida (do copo de iogurte) de óleo, 4 ovos inteiros e os 2 e 1/2 copos de açúcar.

Após bater todos os ingredientes, junte 2 e 1/2 copos de farinha de trigo.

Por fim, acrescente 1 colher (sopa) de fermento em pó e bata rapidamente.

Coloque a massa em uma forma grande ou assadeira untada e polvilhada e leve ao forno por 30 ou 40 minutos.

#### RECHEIO:

Recheio:Leve todos os ingredientes ao fogo até engrossar.

#### COBERTURA:

Cobertura:Misture todos os ingredientes.

Esta cobertura não precisa levar ao fogo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25036-bolo-de-iogurte-gelado.html>