

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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