BOLO DE IOGURTE COM COBERTURA DE CREME DE AVELÃ ZERO AÇÚCAR

INGREDIENTES

1 embalagem de iogurte natural desnatado (170g)

1 xícara (chá) de adoçante culinário (26g)

2 xícaras (chá) de farinha de trigo (240g)

1 xícara (chá) de óleo (200ml)

4 ovos (200g)

1 colher (sobremesa) de fermento químico em pó (8g)

Cobertura:1 embalagem de creme de avelã zero açúcar (150g)

1/2 embalagem de creme de leite light (100g)

MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador o iogurte, os ovos e o óleo, bata até homogeneizar

Em seguida adicione o adoçante, o fermento e misture delicadamente

Leve para assar em forno preaquecido à 180ºC por aproximadamente 40 minutos

Coloque o creme de leite e o creme de avelã em uma tigela e misture

Coloque sobre o bolo

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2658-bolo-de-iogurte-com-cobertura-de-creme-de-avela-zero-acucar.html