

BOLO DE CANELA DA TARCILA

INGREDIENTES

3 ovos inteiros

170 g de iogurte natural integral

50ml de óleo de coco

3 colheres de sopa rasa de canela em pó

2 copos (use o copo do iogurte) de açúcar demerara

1 copo de farinha de trigo branca

1 e 1/2 copo de farinha de trigo integral

3 colheres (sopa) de óleo de coco para untar a forma

1/2 xícara de açúcar demerara e 2 colheres de sopa de canela em pó para untar e fazer a casquinha do bolo

1 colher (sopa) cheia de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador os ovos, o iogurte, a canela e o açúcar e bata bem até ficar com consistência de creme.

Acrescente a farinha de trigo aos poucos.

Por último, acrescente o fermento e misture usando a função "pulsar" do seu liquidificador.

Espalhe o óleo de coco numa forma de furinho de aproximadamente 30cm de diâmetro para untar.

Em uma xícara, misture o açúcar demerara com a canela e vá polvilhando a forma até cobrir toda a superfície. Fica uma casquinha incrível!

Asse em forno pré aquecido a 180°C por 40 minutos, ou até quando espetar com o palito e ele sair limpo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27542-bolo-de-canela-da-tarcila.html>