

# BOLO DE IOGURTE DONA LINA

## INGREDIENTES

1 copo de iogurte de sua preferência

1 copo de óleo (usar o copo do iogurte)

3 e 1/2 copos de farinha de trigo (usar o copo do iogurte)

3 e 1/2 copos de açúcar (usar o copo do iogurte)

5 ovos

1 colher de sobremesa de fermento em pó

## MODO DE PREPARO

Quebre os ovos um a um e retire o grumo branco que fica próximo à gema com a ajuda de uma colher, se preferir, passe os ovos por uma peneira, isso evitará o cheiro do ovo.

Bata todos os ingredientes (exceto o fermento) no liquidificador por cerca de 5 minutos.

Acrescente o fermento e bata suavemente por cerca de 15 segundos.

Em uma forma redonda, com um furo no meio, previamente untada com margarina e enfarinhada, despeje a massa.

Preaqueça o forno a 200°C e deixe assar por cerca de 35 minutos.

Espero que gostem da receita e bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/28196-bolo-de-iogurte-dona-lina.html>