

BOLO DE IOGURTE DO SERGIÃO

INGREDIENTES

O copo padrão utilizado é o do iogurte (170 g)

4 ovos

1 copo (170 g) de iogurte natural

1/2 copo de óleo

2 copos de açúcar

2 copos de farinha de trigo

1 pitada de sal

1 colher (sopa) de fermento

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes, menos o fermento, no liquidificador e bata, tomando o cuidado de não bater muito.

Misture o fermento com uma colher mexendo suavemente.

Coloque numa forma untada e enfarinhada.

Asse em forno quente previamente aquecido por volta de 30 a 40 minutos.

Teste o cozimento da massa antes de retirar usando uma faca de mesa.

Espere esfriar para desenformar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30855-bolo-de-iogurte-do-sergiao.html>