

BOLO DE ABACATE COM IOGURTE NATURAL

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de abacate

4 ovos

1 xícara e 1/2 de açúcar

2 xícaras (chá) de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 copo (170 g) de iogurte natural

MODO DE PREPARO

Bata o abacate, o açúcar e os ovos (não precisa separar as claras das gemas) até obter um creme espesso.

Acrescente o iogurte e a farinha e bata muito bem, em velocidade alta, até observar uma massa bem lisa.

Acrescente o fermento e bata levemente na velocidade mais baixa, o suficiente para incorporá-lo à massa (se preferir, misture manualmente).

Coloque em forma redonda com furo untada e enfarinhada.

Asse em forno preaquecido por cerca de 35 minutos em temperatura de 200°C ou até que, ao espetar com um palito, este saia seco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34578-bolo-de-abacate-com-iogurte-natural.html>