

BOLO DE IOGURTE NATURAL E DE COCO

INGREDIENTES

1 copo de iogurte natural
1 copo de iogurte com aroma de coco
o mesmo copo de óleo
4 ovos
2 canecas pequenas de farinha branca de Neve
1/2 canecas pequenas de açúcar
1 colher de fermento em pó
Canela

MODO DE PREPARO

Bata na batedeira os iogurtes, o óleo e os ovos por mais ou menos 2 minutos.

Na tigela da batedeira peneire a farinha, o açúcar, se preferir doce ponha 2 xícaras e o fermento.

Misture os líquidos e bata bem.

Unte com óleo e polvilhe com canela e açúcar em pó.

Coloque a massa e polvilhe com canela.

Leve ao forno por aproximadamente 20 minutos a 180°C depende do forno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35134-bolo-de-iogurte-natural-e-de-coco.html>