

BOLO DE CHOCOLATE E IOGURTE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 pote de iogurte natural

1 pote de óleo (usar medida do pote de iogurte)

2 potes de açúcar

1 pote de chocolate em pó sóluvel

3 ovos

2 potes de trigo

1 colher (sopa) fermento em pó

Uvas Passas, castanha-do-pará e avelã picadas a gosto

GANACHE:

Ganache: 1 caixa de creme de leite

1 barra de chocolate meio amargo

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bater na batedeira ou liquidificador o iogurte natural, óleo, ovos, açúcar e o chocolate em pó. Acrescentar o trigo e bater novamente, por último coloque o fermento em pó.

Misturar na massa as uvas passas, castanha-do-pará e avelã.

Levar para assar em forno preaquecido a 180°C por mais ou menos 40 minutos.

GANACHE:

Ganache: Levar o chocolate meio amargo com o creme de leite ao micro-ondas por 1 minuto ou em banho-maria.

Jogar por cima do bolo após assado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40171-bolo-de-chocolate-e-iogurte.html>