

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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