

BOLO BRANCO COM IOGURTE

INGREDIENTES

- 1 e 1/2 xícaras de açúcar
- 1 tablete de margarina culinária (100 g), em temperatura ambiente
- 4 ovos, claras em neve
- 1 copo de iogurte natural
- 2 xícaras de farinha de trigo com fermento

MODO DE PREPARO

Preaquecer o forno em temperatura média (240°C).

Untar e enfarinhar um tabuleiro redondo ou retangular (tamanho médio).

Num recipiente, bater as 4 claras em neve. Reserve.

Numa tigela, bater o açúcar, a margarina e as gemas, à mão ou com batedeira, até formar um creme claro e fofo.

Acrescentar o iogurte, misturando bem.

Adicionar a farinha de trigo com fermento, aos poucos, batendo bem até a massa ficar homogênea.

Misturar as claras em neve, delicadamente, envolvendo a massa com uma colher de pau, até incorporar.

Levar ao forno por aproximadamente 35 minutos , até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46322-bolo-branco-com-iogurte.html>