

BOLO DE IOGURTE COM ESPECIARIAS

INGREDIENTES

- 1 pote de iogurte natural (170 g)
- 2 potes (iogurte) de açúcar
- 4 ovos inteiros
- 3/4 pote (iogurte) de óleo
- 2 potes (iogurte) de farinha de trigo
- 1 pote (iogurte) de chocolate em pó
- 1 colher (sobremesa) de canela em pó
- 1 colher (sobremesa) de cravo em pó
- 1 lasca de gengibre (aproximadamente a largura de um dedo)
- 1 pitada de noz-moscada
- 1 colher (sopa) fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bater todos os ingredientes no liquidificador, menos a farinha e o fermento.

Acrescente a farinha e mexa.

Acrescente o fermento e mexa.

Coloque em forma de buraco, untada com óleo e polvilhada com açúcar e canela.

Asse em forno médio, preaquecido, por cerca de 40 minutos, ou até dourar.

Pode-se fazer uma cobertura de ganache de chocolate.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47333-bolo-de-iogurte-com-especiarias.html>