BOLO DE IOGURTE DA VÓ NEUSA

INGREDIENTES

4 ovos

2 copos (americano) de açúcar refinado

1 copo (americano) de óleo

1 copo (americano) de iogurte natural

2 copos (americano) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

açúcar refinado e canela para polvilhar

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos, o açúcar, o óleo e o iogurte durante 5 minutos.

Em seguida transfira a massa para a tigela da batedeira, acrescente a farinha de trigo e o fermento em pó e bata por mais 5 minutos (na batedeira).

Coloque para assar em assadeira redonda (com buraco no meio), untada e enfarinhada.

Leve para assar em forno pré-aquecido, em temperatura de 180°C a 200°C.

Asse por mais ou menos 50 minutos. Não abra o forno antes de 30 minutos. Observe a cor da casca (que deve estar morena) para verificar se está no ponto.

Depois que estiver menos quente, desenforme e polvilhe o açúcar com a canela.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47675-bolo-de-iogurte-da-vo-neusa.html