

BOLO DE IOGURTE E DOCE DE LEITE

INGREDIENTES

CALDA:

Calda: 1 pote de iogurte natural integral (200g)

1 e 1/2 xícara (chá) de doce de leite cremoso

1 xícara (chá) de leite

MODO DE PREPARO

No liquidificador bata os ovos, o iogurte e o açúcar até ficar homogêneo.

Adicione a farinha aos poucos, batendo para misturar.

Junte o fermento e misture com uma colher.

Despeje em uma forma de 25x35 cm untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos.

Bata os ingredientes da calda no liquidificador até misturar.

Retire o bolo do forno, regue com a calda e deixe esfriar.

Corte em pedaços, embrulhe em papel alumínio e leve à geladeira por 3 horas antes de servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50002-bolo-de-iogurte-e-doce-de-leite.html>