

BOLO INTEGRAL DE IOGURTE

INGREDIENTES

2 ovos

¼ de xícara de chá de óleo

1 e ½ xícara de chá de açúcar

1 potinho de 180 g de iogurte natural

2 xícaras de chá de farinha de trigo integral

1 colher de sopa de fermento em pó

1 colher de chá de essência de baunilha

3 colheres de chá de café solúvel (opcional)

MODO DE PREPARO

No liquidificador bata os ovos com o óleo e o açúcar.

Depois coloque o iogurte, aos poucos a farinha, e depois o café solúvel diluído em 2 colheres de sopa de água.

Por último coloque a baunilha e o fermento, bata só um pouco e despeje numa assadeira pequena untada e enfarinhada.

Leve pra assar em forno médio.

O tempo varia dependendo do forno, mas a média é de 30 a 35 minutos.

Fica uma delícia, além de saudável!

Espero que gostem!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50509-bolo-integral-de-iogurte.html>