

BOLO DE IOGURTE COM FUBÁ DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

- 1 pote de iogurte com mel (170g)
- 1/2 copo de óleo
- 2 copos de açúcar refinado (peneirado)
- 1 1/2 copo de farinha de trigo peneirada
- 1/2 copo de fubá
- 3 ovos inteiros
- 1 colher de sopa de fermento em pó peneirado

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador, com exceção do fermento em pó.

Em seguida, coloque a massa em uma bacia e acrescente o fermento em pó peneirado.

Mexa levemente e coloque a massa em uma assadeira de furo no meio, untada e polvilhada com açúcar e canela.

Leve para assar em forno preaquecido (cerca de 200°C) por mais ou menos 40 minutos (ou até ficar dourado).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50764-bolo-de-iogurte-com-fuba-de-liquidificador.html>