

BOLO DE IOGURTE DA LELÊ

INGREDIENTES

3 ovos

1 e 1/2 xícaras chá de açúcar

200 g de manteiga

3 xícaras chá de farinha de trigo

1 colher sopa e fermento em pó

1 copo de iogurte natural integral

1 colher sopa de leite em pó integral

raspas da casca de um limão

MODO DE PREPARO

Bata a manteiga com o açúcar.

Acrescente os ovos inteiros um a um batendo sempre.

Peneire o trigo com o fermento.

Dissolva o leite em pó no iogurte.

Acrescente alternadamente o trigo e o iogurte.

Por último as raspas de limão.

Unte e enfarinhe uma forma redonda de 25 cm de diâmetro.

Leve ao forno médio pré-aquecido por cerca de 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50855-bolo-de-iogurte-da-lele.html>