

BOLO DE IOGURTE (LIQUIDIFICADOR)

INGREDIENTES

- 1 copo de iogurte (sabor a sua escolha)
- 2 copos de farinha de trigo
- 2 copos de açúcar
- 4 ovos inteiros
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1/2 copo de óleo

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes no liquidificador, bata durante cerca de 3 minutos.

Despeje a massa em uma assadeira média, de preferência com furo no meio, untada. Leve ao forno preaquecido, a 180°C por cerca de de 30 minutos ou até que ao enfiar um palito ele saia limpo).

Utilize o copo de iogurte como medida dos outros ingredientes.

Variando o sabor do iogurte pode-se preparar bolos de diversos sabores, ou usando iogurte natural pode-se preparar uma massa branca básica e gostosa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51572-bolo-de-iogurte-liquidificador.html>