

BOLO DE IORGUTE DA ROBERTA

INGREDIENTES

- 1 xícara de farinha de trigo
- 3 colheres (sobremesa) fermento em pó
- 2 xícaras de açúcar
- 1/2 xícara de azeite
- 2 copos de iogurte natural
- 1 copo de leite gelado

MODO DE PREPARO

- Misturar a farinha, o fermento e o açúcar.
- Bater no liquidificador o iogurte e o azeite.
- Misturar os dois ingrediente até obter uma mistura homogênea.
- Acrescentar o leite aos poucos e farinha a mais se for preciso.
- Colocar em forma untada.
- Assar em forno preaquecido em 180°C, por 45 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53749-bolo-de-iorgute-da-roberta.html>