

BOLO DE IOGURTE NATURAL E CANELA

INGREDIENTES

3 ovos

1 copo de iogurte natural

2 copos (do iogurte) de farinha (peneirada)

2 copos de açúcar

Um pouco menos de meio copo de óleo (deixe ele por último depois de tudo bem homogêneo para não pesar a massa)

1 colher (de sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Pegue os ovos, separe as claras e retire a pele da gema (assim o bolo não fica com gosto ruim).

Bata um pouco as claras.

Junte os ingredientes.

Bata até ficar homogêneo

Lembre-se de deixar o óleo por ultimo, junto com o fermento em pó.

Unte a assadeira (uso a redonda com furinho) com óleo ou manteiga e açúcar cristal com canela em pó (1/2 copo de açúcar, para uma colher de canela).

Sobra bastante açúcar e canela no fundo da assadeira, mas eu deixo porque isso faz com que a casquinha fique crocante quando o bolo estiver pronto.

Asse por 30 minutos exatos em forno a gás, a uns 240°C a 260°C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54815-bolo-de-iogurte-natural-e-canela.html>