

# NUNCA COMI UM BOLO DE AVEIA E IOGURTE TÃO FOFINHO QUANTO UMA NUVEM. SEM FARINHA, SEM AÇÚCAR. TODO MUNDO VAI QUERER A RECEITA!

## INGREDIENTES

Ingredientes para a massa:

1 xícara de farinha de aveia

2 gemas

5 colheres (sopa) de manteiga derretida

4 colheres (chá) de adoçante

1 colher (chá) de extrato de baunilha

1 colher (chá) de fermento em pó

Uma pitada de sal

Ingredientes para o recheio:

400g de iogurte grego

6 colheres (sopa) de amido de milho

2 claras de ovo

2 a 3 colheres (sopa) de adoçante

1 colher (chá) de extrato de baunilha

## MODO DE PREPARO

Modo de preparo:

Bata as gemas com o adoçante, o extrato de baunilha e a pitada de sal até dissolver completamente.

Acrescente a farinha de aveia à mistura de gemas, juntamente com a manteiga derretida e o fermento em pó.

Siga o nosso canal no Telegram

Misture bem e reserve.

Em outra tigela, bata as claras dos ovos com uma pitada de sal até obter ponto de neve.

Adicione o adoçante, conforme preferência, o extrato de baunilha, o iogurte grego e o amido de milho.

Misture cuidadosamente.

Unte uma fôrma com óleo vegetal ou manteiga e despeje a massa de aveia.

Por fim, despeje o creme de iogurte grego sobre a massa e leve ao forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 40 minutos.

Após assar, deixe o bolo esfriar completamente antes de servir.

<https://areceitadavez.com.br/receita/15895-nunca-comi-um-bolo-de-aveia-e-iogurte-tao-fofinho-quanto-uma-nuvem-sem-farinha-sem-acucar-todo-mundo-vai-querer-a-receita.html>