

DELICIOSO BOLO DE IOGURTE SEM AÇÚCAR E SEM FARINHA DE TRIGO: SIMPLES E RÁPIDO!

INGREDIENTES

4 ovos: Separe as claras das gemas para garantir leveza ao bolo.

Adoçante culinário: Escolha um que seja estável ao calor para evitar problemas de saúde. Adicione a gosto.

Essência de baunilha: 1 colher de chá para um toque especial de sabor.

Iogurte grego: Cerca de 170g (um copinho) para dar cremosidade e umidade ao bolo, mas pode ser substituído por iogurte natural.

Amido de milho: 1 xícara. Uma excelente alternativa à farinha de trigo, mantendo o bolo leve e fofinho.

Fermento em pó: 1 colher de sopa é essencial para que o bolo cresça e fique aerado.

MODO DE PREPARO

Misture as gemas com o adoçante e a essência de baunilha até obter uma mistura homogênea.

Adicione o iogurte grego ao preparo e misture bem.

Incorpore o amido de milho aos poucos, garantindo uma mistura lisa e sem grumos.

Bata as claras em neve e incorpore delicadamente à massa para não perder a aeração.

Adicione o fermento e misture levemente.

Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 45 minutos ou até que esteja dourado e cozido por dentro.

Dicas para servir:

Para um toque extra de sabor e sofisticação, sirva este bolo de iogurte com uma camada de geleia de morango caseira por cima. A combinação dos sabores é simplesmente irresistível.

Se desejar, uma cobertura leve de frutas frescas também complementa maravilhosamente bem a sobremesa.

Teste fazer em casa e surpreenda-se com a textura fofa e o sabor incrível deste bolo de iogurte. Não esqueça de compartilhar sua experiência!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16429-delicioso-bolo-de-iogurte-sem-acucar-e-sem-farinha-de-trigo-simples-e-rapido.html>