

BOLO DE IOGURTE GREGO DELICIOSO, O BOLO MAIS GOSTOSO QUE JÁ EXPERIMENTE!!! ☐

INGREDIENTES

- 1 pote de iogurte grego <br class="html-br" />- 3 ovos <br class="html-br" />- 1/2 xícara de óleo vegetal <br class="html-br" />- 1 xícara de açúcar granulado <br class="html-br" />- 2 xícaras de farinha de trigo <br class="html-br" />- 1 colher de sopa de fermento em pó <br class="html-br" />- 1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

1. Preaqueça o forno a 180 graus Celsius <br class="html-br" />2. Em uma tigela, misture o iogurte grego, os ovos e o óleo até ficar homogêneo <br class="html-br" />3. Adicione o açúcar e misture bem <br class="html-br" />4. Em outra tigela, peneire a farinha, o fermento e o sal<br class="html-br" />5. Junte os ingredientes secos à mistura de iogurte, mexendo até incorporar tudo <br class="html-br" />6. Despeje a massa em uma forma untada e enfarinhada <br class="html-br" />7. Leve ao forno e asse por aproximadamente 40 minutos, ou até que um palito saia limpo ao ser inserido <br class="html-br" />8. Após assar, deixe esfriar antes de desenformar e aproveitar

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16727-bolo-de-iogurte-grego-delicioso-o-bolo-mais-gostoso-que-ja-experimentei-%f0%9f%8d%b0.html>