

BOLO DE IOGURTE GREGO DELICIOSO, O BOLO MAIS GOSTOSO QUE JÁ EXPERIMENTEI!! ☺

INGREDIENTES

- 1 pote de iogurte grego
- 3 ovos
- 1/2 xícara de óleo vegetal
- 1 xícara de açúcar granulado
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

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

©2026 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>