

BOLO DE IOGURTE CREMOSO COM APENAS 3 INGREDIENTES! SABOR INCRÍVEL! SEM FARINHA DE TRIGO!

INGREDIENTES

```
<ul class="wp-block-list">
<li><strong>400 g de iogurte natural adoçado ou com sabor</strong></li>
<li><strong>4 ovos grandes</strong></li>
<li><strong>40 g de amido de milho peneirado</strong></li>
</ul>
```

MODO DE PREPARO

```
<ol class="wp-block-list">
<li style="list-style-type: none;">
<ol class="wp-block-list">
<li><strong>Misture os Ingredientes Principais:</strong>
<ul class="wp-block-list">
<li>Em uma tigela grande, adicione o iogurte e os ovos. Se você estiver usando iogurte natural, considere adicionar um substituto de açúcar neste ponto. Bata bem com um batedor de mão ou uma batedeira elétrica até que os ingredientes estejam completamente combinados e a mistura esteja suave.</li>
</ul>
</li>
<li><strong>Incorpore o Amido de Milho:</strong>
<ul class="wp-block-list">
<li>Peneire o amido de milho sobre a mistura de iogurte e ovos, continuando a bater até que esteja totalmente incorporado e livre de grumos.</li>
</ul>
</li>
<li><strong>Prepare a Forma:</strong>
<ul class="wp-block-list">
<li>Pré-aqueça o forno a 170°C. Umedeça levemente uma forma de 18 a 20 cm com água. Coloque um pedaço de papel manteiga na forma, deixando as bordas sobressaírem para facilitar a remoção do bolo depois de assado.</li>
</ul>
</li>
<li><strong>Asse o Bolo:</strong>
```

```
<ul class="wp-block-list">
<li>Despeje a massa na forma preparada e alise a superfície. Asse no forno pré-aquecido por cerca de 35 a 50 minutos, ou até que a superfície esteja dourada e o bolo firme ao toque.</li>
</ul>
</li>
</ol>
</li>
</ol>
<ol class="wp-block-list">
<li><strong>Resfrie e Refrigere:</strong>
<ul class="wp-block-list">
<li>Após o bolo estar completamente assado, deixe-o esfriar na forma por alguns minutos antes de transferi-lo para uma grade para esfriar completamente à temperatura ambiente. Depois, refrigere o bolo por pelo menos 1 a 2 horas para firmar.</li>
</ul>
</li>
<li><strong>Sirva e Desfrute:</strong>
<ul class="wp-block-list">
<li>Corte o bolo em pedaços e sirva. Para um toque de indulgência, acompanhe com frutas frescas, uma camada de mel ou uma bola de sorvete.</li>
</ul>
</li>
</ol>
<figure class="wp-block-image size-full is-resized"><figcaption class="wp-element-caption">Imagen: Reprodução</figcaption></figure>
<h4 class="wp-block-heading">Dicas e Variações</h4>
<ul class="wp-block-list">
<li style="list-style-type: none;">
<ul class="wp-block-list">
<li><strong>Variações de Ingredientes:</strong> Adicione frutas frescas como morangos ou mirtilos à massa antes de assar para um toque de frescor.</li>
</ul>
</li>
</ul>
```

```
<ul class="wp-block-list">  
<li><strong>Armazenamento:</strong> Este bolo pode ser armazenado na geladeira por 3 a 4 dias em um recipiente hermético.</li>  
<li><strong>Congelamento:</strong> Congele porções individuais para desfrutar posteriormente, garantindo descongelá-las completamente antes de servir. Esta receita de bolo de iogurte cremoso de três ingredientes é uma maneira maravilhosamente simples de satisfazer seu desejo por algo doce sem muito trabalho. É perfeito para servir em qualquer reunião ou apenas para desfrutar de um momento de tranquilidade. Experimente hoje mesmo e surpreenda-se com o quanto fácil e delicioso pode ser!</li>  
</ul>
```

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16875-bolo-de-iogurte-cremoso-com-apenas-3-ingredientes-sabor-incrivel-sem-farinha-de-trigo.html>