

BOLO DE IOGURTE MARAVILHOSO E FOFINHO

INGREDIENTES

3 ovos

2 xícaras de açúcar (pode ser refinado ou cristal)

1/3 de xícara de óleo (aproximadamente 100 ml)

1 copinho de iogurte integral ou natural (desses copinhos que vendem no supermercado tipo qualhada)

2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo sem fermento

1 colher (sopa) de fermento em pó (como referência use a tampinha do fermento)

MODO DE PREPARO

Coloque seu forno para aquecer a 180° C

Em um liquidificador, bata todos os ingredientes

Comece batendo nessa sequência para garantir que o bolo fique fofo

Coloque a mistura na forma e leve ao forno a 180° C por aproximadamente 40 minutos (varia muito de forno para forno) então fique atento

Depois de assado, se preferir, polvilhe mais açúcar com canela e bom apetite

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/4784-bolo-de-iogurte-maravilhoso-e-fofo>