

SILVIA NICOLAU

BOLO DE IOGURTE

Aula transmitida ao vivo pelo YouTube no dia 16/11/2020

Rendimento: 1 unidade em forma de furo central 20cm ou 2 caseirinhos em formas forneáveis
Validade: 5 dias em temperatura ambiente/ 60 dias congelado

BOLO DE IOGURTE
Ingredientes
1 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo [210g]
1 colher (sopa) de fermento em pó [10g]
1 pitada de sal
1 copo de iogurte natural [170g]
3 ovos [150g]
1/3 xícara (chá) de óleo [80ml]
1 e 1/3 xícaras (chá) de açúcar [240g]
Modo de preparo
Em uma tigela peneire a farinha de trigo com o fermento e o sal. Reserve.
Bata no liquidificador o iogurte com os ovos, o óleo e o açúcar.
Despeje o líquido sobre a farinha reservada e misture bem.
Transfira a massa para uma forma redonda de furo central de 20cm, untada e enfarinhada ou outra de sua preferência.
Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por aproximadamente quarenta minutos.

SUGESTÕES DE ACOMPANHAMENTOS
Coulis (calda de frutas)
Geleia
Chimia (doce típico alemão, feito de frutas e um pouco mais consistente que uma geleia)
Compota
Nata
Manteiga
Mel
Doce de leite