

Bolo de iogurte



Ingredientes

- 1 copo de iogurte natural (160g)
- 2 copos (usar o mesmo copo como medida) de **AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE** (300g)
- 2 copos de farinha de trigo (250g)
- ¼ copo de óleo (30ml)
- 4 ovos (240g)
- 1 colher (sopa) rasa de fermento em pó (15g)
- **AÇÚCAR CRISTAL ALTO ALEGRE** para polvilhar

Modo de preparo

Colocar na batedeira, o iogurte, o **AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE**, a farinha de trigo, o óleo e os ovos, bater bem, desligar a batedeira.



www.altoalegre.com.br

Bolo de logurte

Acrescentar o fermento, mexer delicadamente e colocar em assadeira com furo central (25cm de diâmetro) untada com óleo e polvilhada com [AÇÚCAR CRISTAL ALTO ALEGRE](#). Assar em forno médio (180° C) por mais ou menos 40 minutos.

[Sobre a Receita](#)

Grau de dificuldade: Fácil
Tempo de preparo: 1 hora
Rendimento: 1 bolo



www.altoalegre.com.br