

BOLO DE IOGURTE

Ingredientes:

200 g de manteiga
200 g de açúcar
3 Ovos
1 Gema
200 g de farinha
1 c. (chá) de fermento em pó
1 Iogurte natural
Canela em pó

Preparação:

Bata muito bem a manteiga com o açúcar, até deixar de sentir o granulado. Adicione os ovos, um a um e a gema, batendo bem entre cada adição.

Peneire a farinha com o fermento e junte ao preparado. Por fim, acrescente o iogurte e incorpore tudo.

Unte com manteiga e polvilhe com farinha uma forma com 23 cm de diâmetro. Coloque a massa e leve ao forno a 180° C, durante cerca de 40 minuto.

Retire depois de cozido, deixe arrefecer e desenforme. Sirva o bolo polvilhado com canela em pó.

Dica:

Para obter um sabor mais perfumado, adicione à massa 1 c. (café) de canela em pó