



Bolinhos, bolos e bolachas



58 MIN



FÁCIL



68 PESSOAS



YÄMMI 2

Ingredientes

- 240 g de açúcar
- 125 g de manteiga
- (temperatura ambiente)
- 4 ovos
- 1 iogurte natural (125 g)
- 1 limão
- 35 g de coco ralado
- Pitada de sal
- 250 g de farinha sem fermento
- 1 c. de chá de fermento em pó
- Manteiga para untar
- Açúcar para polvilhar
- Açúcar em pó ou coco ralado para decorar

Preparação

- 1º Pré-aqueça o forno a 180°C.
- 2º Coloque no copo o açúcar e a manteiga e programe 3 minutos, a 37°C, na velocidade 3.
- 3º Insira o acessório misturador sobre a lâmina. Junte os ovos e bata durante 4 minutos na velocidade 4.
- 4º Adicione o iogurte, a raspa e o sumo do limão, o coco ralado e uma pitada de sal, regulando 1 minuto na velocidade 4.
- 5º Acrescente a farinha misturada com o fermento e envolva durante 30 segundos na velocidade 2. Se necessário, acabe de envolver com a espátula.
- 6º Unte uma forma de buraco redonda com manteiga e polvilhe-a com açúcar. Verta o preparado na forma e leve ao forno pré-aquecido cerca de 35–40 minutos.
- 7º Desenforme e deixe arrefecer. Decore o bolo com açúcar em pó ou coco ralado.

Nota: Para saber se o bolo está cozido espete um palito: se sair seco o bolo está pronto!