



Bolinhos, bolos e bolachas



47 MIN



FÁCIL



8 PESSOAS



YÄMMI 2

Ingredientes

- 1 iogurte natural (125 g)
- 4 ovos
- 115 g de óleo
- 1 pitada de sal
- 350 g de açúcar
- 300 g de farinha sem fermento
- 1 c. de chá de fermento em pó
- Manteiga para untar
- Farinha para polvilhar

Preparação

- 1º Pré-aqueça o forno a 180°C.
- 2º Insira o misturador sobre a lâmina.
- 3º Coloque no copo o iogurte, os ovos, o óleo e o sal. Programe 2 minutos na velocidade 4.
- 4º Adicione o açúcar e programe 3 minutos na velocidade 4.
- 5º Numa taça à parte misture a farinha com o fermento. Acrescente-os ao preparado do copo e envolva durante 1 minuto na velocidade 3.
- 6º Verta a massa numa forma untada com manteiga e polvilhada com farinha e leve ao forno durante cerca de 35 minutos.

Nota: O bolo poderá demorar mais ou menos tempo a cozer dependendo do tipo e tamanho de forma que usa. Para ver se está cozido faça o teste do palito: se sair seco está pronto.

Dica: Pode fazer o bolo com iogurte natural ou com aromas. Fica sempre bom!