



# BOLO VERDE COM IOGURTE - LIVRO "A VIDA É YÄMMI"



Bolinhos, bolos e bolachas



60 MIN



FÁCIL



10 PESSOAS



YÄMMI 2

## Ingredientes

- 150 g de agrião
- 5 g de folhas de hortelã
- 150 g de açúcar mascavado
- 100 g de óleo de coco derretido
- 1 c. de chá de extrato de baunilha
- 3 ovos
- 120 g de farinha de trigo
- 100 g de farinha de trigo integral
- 2 c. de chá de fermento em pó
- 2 iogurtes gregos de baunilha

## Preparação

- 1º** Pré-aqueça o forno a 180 °C.
- 2º** Remova os talos mais grossos dos agriões e coloque as folhas no copo. Junte as folhas de hortelã e pressione a Função Triturar.
- 3º** Com a espátula, faça descer o que se acumulou nas paredes do copo e pressione novamente a Função Triturar. Retire do copo e reserve.
- 4º** Insira o misturador sobre a lâmina.
- 5º** Coloque no copo o açúcar e o óleo de coco e programe 2 minutos na velocidade 6.
- 6º** Junte a baunilha e programe 2 minutos na velocidade 4. Vá adicionando os ovos, um a um, pelo orifício da tampa.
- 7º** Junte as farinhas, o fermento, o agrião e a hortelã picados e regule 2 minutos na velocidade 3.
- 8º** Verta a mistura numa forma com 20 cm de diâmetro untada com óleo de coco e forrada com papel vegetal e leve ao forno durante 30 a 35 minutos ou até espetar o palito e este sair seco.
- 9º** Retire o bolo do forno e deixe arrefecer completamente numa grelha. Cubra com o iogurte bem frio e sirva.

### Dica: