



BOLO DE CURGETE E LIMÃO



Bolinhos, bolos e bolachas



55 MIN



FÁCIL



6 DOSES



YÄMMI 2

Ingredientes

- 4 ovos
- 150 gramas de açúcar ou adoçante culinário
- sal q.b.
- 50 gramas de Skyr ou iogurte grego natural
- 220 gramas de curgete sem casca
- raspa de limão
- 220 gramas de farinha de trigo com fermento

Preparação

- 1º** Colocar os ovos com o açúcar e o sal no copo, colocando o acessório misturador. Programar 4 minutos a 37° C na velocidade 4. Depois bater mais 2 minutos na velocidade 4 (sem temperatura). Tirar o misturador.
- 2º** Juntar a curgete cortada em pedaços pequenos, o iogurte e a raspa de limão. Programar 15 segundos na velocidade 6 e depois mais 1 minuto na velocidade 2.
- 3º** Juntar a farinha com fermento, mexer com a espátula e de seguida ligar 20 segundos na velocidade 2.
- 4º** Colocar numa forma de silicone ou numa forma untada e levar ao forno pré-aquecido a 180°C.

Nota: No meu forno os bolos demoram sempre bastante tempo a ficar cozidos. Este bolo demorou cerca de 40 minutos até o palito sair limpo. Esperar que o bolo arrefeça antes de desenformar, uma vez que fica um pouco húmido e fofo.

Nota: Cobri com uma mistura de 70 gramas de queijo quark 0% de gordura, 70 gramas de queijo de barrar light, 40 gramas de eritritol e 10 gramas de açúcar amarelo. Decorei com morangos.