

BOLO DE IOGURTE



Ingredientes

1 iogurte natural.
3 ovos grandes
3 taças de farinha
1 saqueta de fermento
100 g de manteiga com 2 colheres doseadoras de stévia em pó

Preparação

Partir os ovos numa saladeira.

Adicionar lentamente óleo, continuando a bater os ovos.

Juntar o iogurte e bater mais 1 a 2 min.

Juntar a farinha ao fermento; adicionar em 2 vezes levantando a massa de modo a que esta fique bem homogénea mas sem bater.

Untar a forma e verter a massa.

Cozer a termóstato 6 ou 180° durante 40 à 45 min.

Bom apetite!