



Sobremesas

Bolos

## Bolo de logurte com Banana

60 min.

Fácil

Económico

10 doses

### Ingredientes

1 chávena de chá de margarina  
2 chávenas de chá de adoçante em pó  
4 ovos  
1 iogurte LONGA VIDA Natural  
1 colher de chá de essência de baunilha  
3 chávenas de chá de farinha de trigo  
1 c. de chá de canela em pó  
1 colher de sobremesa de fermento em pó  
coco q.b.

### Informação nutricional

|                            |            |      |
|----------------------------|------------|------|
| <b>Energia</b>             | 304,3 kcal | 15%* |
| <b>Proteínas</b>           | 6,6 g      | 13%* |
| <b>Lípidos</b>             | 8,6 g      | 12%* |
| <b>Hidratos de Carbono</b> | 50,1 g     | 19%* |

\*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

### Preparação

- 1 Deixe a margarina ficar à temperatura ambiente.
- 2 Junte o adoçante e bata na batedeira até ficar cremosa e fofa.
- 3 Junte os ovos e bata mais; Misture ao iogurte LONGA VIDA a canela e a baunilha.
- 4 Coloque na batedeira a farinha, aos poucos, alternando com o iogurte LONGA VIDA temperado. Bata bem.
- 5 Junte o fermento em pó e bata à mão, para mistura-lo. Coloque numa forma untada e polvilhe com farinha de trigo.

**6** Leve ao forno pré-aquecido a 180°C durante cerca de 40 minutos.

**7** Retire do forno e decore com rodela de banana e coco ralado.