

Sobremesas Bolos

Bolo de Iogurte 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

Energia	304,3 kcal	15%*
Proteínas	6,6 g	13%*
Lípidos	8,6 g	12%*
Hidratos de Carbono	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 180ºC durante cerca de 40 minutos.

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