

Sobremesas Bolos

Bolo de Iogurte

65 min. Fácil Económico 10 doses

Ingredientes

190 g de Iogurte Grego NESTLÉ YAOS NATURAL
210 g de farinha de trigo
110 ml de azeite
200 g de açúcar
2 ovos
raspa de 1 laranja
1/2 c. de chá de sal
2 c. de chá de fermento em pó
manteiga e farinha q.b. para untar forma

Informação nutricional

Energia	290,0 kcal	14%*
Proteínas	3,9 g	8%*
Lípidos	14,1 g	20%*
Hidratos de Carbono	36,8 g	14%*

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

Preparação

1. Pré-aquece o forno a 180ºC.
2. Numa taça grande, combina bem a farinha, o fermento em pó e o sal. Reserva.
3. Junta os ovos e açúcar numa taça e bate até ficar cremoso. Acrescenta a raspa de laranja e o azeite e mexe novamente. Junta o iogurte e envolve até estar bem incorporado na mistura.
4. Verte a mistura líquida na taça com a farinha e combina todos os ingredientes com a ajuda de uma colher.
5. Unta uma forma para bolos com buraco com a manteiga e polvilha com farinha.

6. Verte a mistura na forma e leva ao forno durante 40-45 minutos ou até ficar levemente tostado e cozido no interior (confere com o teste do palito).

7. Retira do forno e deixa arrefecer.

8. Serve acompanhado de uma colherada de iogurte grego NESTLÉ YAOS, um fio de mel e pistachios picados.