

Bolo de logurte Super Macio

1 Copo de logurte;
2 e 1/4 de farinha;
3 Ovos;
1 e 3/4 de Xícara de açúcar;
200ml de óleo;
1 colher de sopa de fermento em pó.

Rendimento 2 formas de 18 cm ou 1 de 25 cm

Modo de preparo

Em uma vasilha peneirar a farinha e o fermento e reservar;
Junte todos os outro ingredientes no liquidificador e bata por 2 min.;
Despeje a mistura na farinha peneirada e misture bem;
Leve para assar em forma de 25 cm, untada com margarina, farinha ou açúcar por 50 min.
(faça o teste do palito)

Todos os direitos autorais são reservados a
Carlos Eduardo Saloti / nome fantasia : Curso
Fábrica de bolos em casa .
CNPJ: 23.345.680.0001/80

A divulgação ou cópia sem autorização estará
sujeito as penalidades da Lei brasileira .
Esperamos que faça bom uso deste conteúdo.

Toda equipe: FBC deseja a você muita
prosperidade.

www.bolopronto.com - Site da confeitaria

Att. : Edu Saloti

BOLO É O FUTURO VAMOS PROSPERAR