

Bolo de logurte com farinha Integral

2 Xícaras de farinha integral;
3 Ovos inteiros;
1 copo de logurte natural;
1 Xícara de açúcar refinado;
1/2 Xícara de açúcar mascavo;
1 Xícara de óleo de soja;
1 Colher de sopa de fermento;

Modo de preparo

Em uma vasilha peneirar a farinha e o fermento e reservar;
Junte todos os outros 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