Bolo de iogurte delicioso



Um delicioso **bolo de iogurte** sem sair de casa? É mais simples do que parece. Com os ingredientes certos e a ajuda dos pequenos cozinheiros, temos a certeza de que o resultado vai ser de chorar por mais. Descubra já a receita do Rodinhas.

Aprenda a fazer a Receita de bolo de iogurte

Ingredientes:

5 ovos

1 iogurte de aroma ou natural

2 colheres de sopa de açúcar mascavado

2 colheres de café de fermento

3 medidas de iogurte de farinha

Modo de preparação:

Tudo pronto? Mão à obra. Comece por pré aquecer o forno a 180ºC.

Parta os ovos e separe as gemas das claras. Na taça com as gemas, adicione o iogurte e misture bem.

De seguida, adicione aos poucos a farinha e o fermento até ficar uma massa homogénea. Por fim, envolva as claras na massa.

Unte uma forma para bolos com um pouco de azeite e farinha e coloque a massa. Para a magia acontecer, leve a massa ao forno por cerca de 30 minutos.

Agora sim, tudo pronto para saborear em família.

Informação Nutricional (100 g)

Energia: 216 kcal

Proteína: 9 g

Hidratos de carbono: 34 g

Fibra: 1 g

Apanhe boleia com o Rodinhas!

O Rodinhas é um serviço especializado de transporte de crianças que tem dois superpoderes: o superpoder de proporcionar uma viagem segura e divertida às crianças e o superpoder de dar aos adultos mais tempo livre.

Conte connosco para levarmos os mais pequenos à escola, a atividades extracurriculares ou a eventos e ganhe mais tempo para si. Com a ajuda da carrinha de transporte do Rodinhas há mais pais e crianças felizes!