



RECEITAS DA FIA

Bolo de iogurte com canela

www.receitasdafia.com/receitas/bolo-de-iogurte-com-canela

Aprenda a fazer um delicioso Bolo de Canela com iogurte super prático!

Bolo de iogurte com canela

 40 min

 8 porções

Ingredientes

- 1 copo de [iogurte natural](#)
- 1 copo de [óleo](#) (use o copo do iogurte como medida)
- 2 xícaras (chá) de [açúcar](#)
- 2 xícaras (chá) de [farinha de trigo](#)
- 4 [ovos](#)
- 1 colher (sopa) de [canela em pó](#)
- 1 colher (sopa) de [fermento químico](#)
- [Açúcar de confeiteiro](#)

Modo de Preparo

1. Reúna todos os ingredientes
2. No liquidificador, bata o iogurte, o óleo, o açúcar, a farinha, os ovos e a canela até obter uma massa homogênea
3. Acrescente o fermento e misture delicadamente
4. Transfira a massa para uma forma untada e enfarinhada
5. Asse em forno preaquecido a 180 °C por cerca de 40 minutos, ou até que esteja dourado e firme ao toque
6. Retire do forno e deixe esfriar antes de desenformar
7. Salpique açúcar de confeiteiro sobre o bolo
8. Sirva e aproveite essa delícia!

www.receitasdafia.com