



Bolo de iogurte com Farofa de Canela

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

Sabe aquela farofinha deliciosa que tem na cuca? Agora você imagina ela misturada no bolo de iogurte, fica maravilhoso! Bora experimentar essa delícia?

Bolo de iogurte com Farofa de Canela

 55 min

 12 porções

Ingredientes

MASSA

- ½ xícara de [manteiga](#) sem sal em temperatura ambiente
- 1 xícara de [açúcar mascavo](#)
- 2 [ovos](#)
- 1 colher (chá) de [baunilha](#)
- 1 xícara de [iogurte natural](#)
- 2 xícaras de [farinha de trigo](#)
- 1 colher (sobremesa) de [fermento em pó](#)
- ½ colher (sobremesa) de [bicarbonato de sódio](#)
- 1 pitada de sal

FAROFA

- ½ xícara de açúcar mascavo
- ½ xícara de farinha de trigo
- 1 colher (sobremesa) de [canela em pó](#)
- 1 pitada de sal
- 2 colheres (sopa) de manteiga

Modo de Preparo

1. Prepare a farofa misturando todos os ingredientes em uma tigela e esfregando-os com a ponta dos dedos até obter uma farofa e reserve.
2. Preaqueça o forno a 180C.
3. Unte com manteiga uma assadeira redonda de 28 cm com furo no centro.
4. Coloque na batedeira a manteiga e o açúcar e bata bem por 2 minutos, acrescente um ovo por vez e bata por mais dois minutos.
5. Acrescente a baunilha e o iogurte, bata até incorporar os ingredientes.
6. Em uma tigela coloque a farinha peneirada, o fermento, o bicarbonato de sódio e o sal.
7. Com a batedeira em baixa velocidade comece a acrescentar a mistura de farinha até que os ingredientes estejam misturados.
8. Finalize a mistura com uma espátula.
9. Despeje metade da massa na assadeira, espalhe metade da farofa, em seguida coloque o resto da massa e finalize com o restante da farofa.
10. Asse por aproximadamente 40 minutos, o palito deve sair limpo.