

## Bolo de iogurte com creme



Ingredientes: 1 unidade de iogurte (a gosto)  
6 unidade de ovos  
3 unidade de copos de açúcar  
3 unidade de copos de farinha de trigo  
1 unidade de copo de azeite  
1 colher de chá de fermento em pó  
1 colher de chá de canela em pó  
3 decilitro de leite creme (pouco espesso)  
0 totaste de coco ralado

### Instruções de preparação:

Bata as gemas com o açúcar até obter um creme fofo. Misture o iogurte e continua-se a bater, a seguir junta-se o azeite, bate-se um pouco, e sem parar de bater, junte a farinha previamente misturada com o fermento e a canela. Bata as claras em castelo firme. Envolve, sem bater as claras ao preparado anterior. Deite o preparado numa forma grande previamente untada com manteiga e polvilhada de farinha. Leve ao forno médio cerca de 50 minutos (convém verificar se está cozido). Retire do forno, deixe arrefecer um pouco e desenforme. Sirva coberto com leite creme e polvilhado com coco ralado torrado.

Sugestões Adicionais: