



Sobremesa

Bolo de Iogurte de Pudim El Mandarim



Ingredientes

1. 4 ovos
2. 2 iogurtes gregos naturais
3. 2 medidas de açúcar (copos de iogurte)
4. 100g de manteiga derretida
5. 2 saquetas de pudim el mandarim
6. 2 medidas de farinha (copos de iogurte)
7. 1 c. de chá de fermento em pó
8. margarina e farinha para untar a forma

Tempo: Aproximadamente 50 minutos

Dificuldade: Fácil

Modo de Preparação

1. Colocar os ovos numa taça, em seguida retirar o iogurte dos copos
2. Adicionar o açúcar e mexer bem, em seguida acrescentar a manteiga sem para de mexer
3. Juntar o iogurte e voltar a mexer, em seguida adicionar a farinha e o fermento peneirados
4. Misturar muito bem a massa e acrescentar o pudim peneirado
5. Verter o preparado na forma e levar ao forno pré aquecido a 180° durante 35 minutos



Link do vídeo: <https://www.youtube.com/watch?v=XqZ7aeUzbYk>