

Bolo de Iogurte

nacadeiradapapa.com

Começar por preparar todos os ingredientes.

Ingredientes:

2 copos de iogurte natural (120-125ml)

2 ovos

1 medida dos copos de açúcar mascavado (ou adoçante à escolha)

1 copo de óleo vegetal (mal cheio)

1 colher de chá de essência de baunilha

4 copos de farinha de trigo (ou espelta)

4 colheres de chá de fermento para bolos

No balcão colocar uma taça pesada e estável (de louça ou vidro), todos os ingredientes identificados, duas colheres de chá limpas, uma colher de sopa ou sobremesa para a criança encher as medidas com açúcar e farinha, uma vara para bater a massa e uma forma pincelada com óleo (redonda pequena ou de bolo tipo inglês). Organizar os cartões por ordem, para ir passando consoante a criança completa cada tarefa.

Receita:

Pré-aquecer o forno a 180°C.

(Passo 1) Numa taça colocar 2 iogurtes, 2 ovos e a medida de um dos copos de iogurte de açúcar, 1 copo de óleo mal cheio e uma colher de chá de essência ou aroma de baunilha.

(Passo 2) Misturar com as varas.

(Passo 3) Juntar 4 copos de farinha de trigo (sem fermento) e 4 colheres de chá de fermento.

(Passo 4) Misturar com as varas (pode precisar de ajuda).

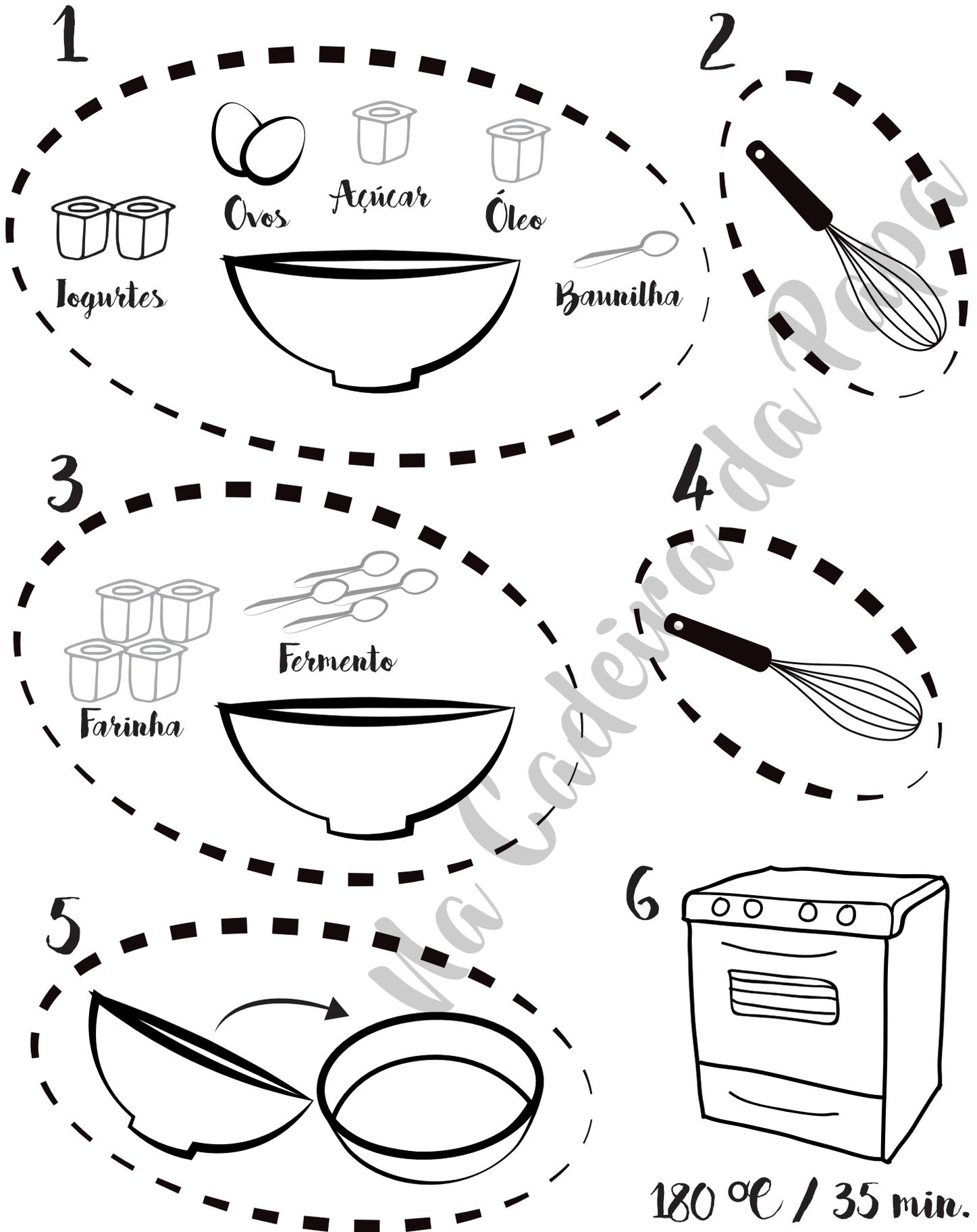
(Passo 5) Colocar a massa na forma.

(Passo 6) Colocar a forma no forno – O adulto!

Deixar cozinhar por 30 minutos.

Bolo de Iogurte

nacadeiradapapa.com



Medida: 1 copo de iogurte de 120-125 ml

180 °C / 35 min.