

Bolo de Iogurte com Maçã e Amêndoas

Receita de Bolo de Iogurte para quem gosta de variar nos sabores na hora de preparar um doce!



Já comentei por aqui que foi só depois que mudei para a Bélgica que comecei a ter gosto de preparar doces – e agora preciso me cuidar para não exagerar! E este **Bolo de Iogurte com Maçã e Amêndoas** (que por sinal há tempos não faço) é um dos meus favoritos no quesito saciar a gula, mas sem ficar com tanto peso na consciência.

Acho que o fato de levar maçã deixa ele com mais cara de saudável – e eu aprecio mais sobremesas com maçã do que comer a fruta em si. O fato de levar iogurte faz com que ele seja um bolo úmido, o que me agrada muito uma vez que não sou fã de

bolos secos.

A receita é bem simples, mas espero que gostem! Se fizerem, postem no Instagram e me marquem please!

Receita de Bolo de Iogurte com Maçã e Amêndoas

Ingredientes

- 1 xícara de iogurte natural;
- 1 1/2 xícaras de açúcar;
- 1 1/2 xícaras de farinha de trigo;
- 1 xícara de farinha de amêndoas;
- 1/2 xícara de manteiga;
- 3 ovos;
- 2 colheres de chá de fermento químico em pó;
- 3 maçãs;
- Amêndoas picadas em quantidade ao seu gosto;
- 2 colheres de alguma geleia (goiaba, pera ou até mesmo de maçã).

descasque as maçãs, depois fatie em lâminas da espessura que preferir. Reserve enquanto prepara a massa.

Em uma tigela grande, misture o iogurte, o açúcar e os ovos e bata bem (eu uso apenas o [fouet](#), pois preguiça de montar e lavar a batedeira toda vez que vou fazer um doce). Em uma outra tigela, misture as farinhas e o fermento, e vá adicionando aos poucos na tigela com os outros ingredientes. Adicione por fim a manteiga e misture bem.

Coloque a massa na forma, distribua as maçãs como na foto abaixo e finalize colocando as amêndoas picadas. Asse por 45 min. – mas se estiver bem dourado aos 40, faça o teste do palito para ver se está assado no centro. Se sair limpo, está pronto.







Para deixar brilhante como o meu, dissolva a geleia com um pouquinho de água e pincele o bolo com ela, quando ele estiver ainda quente. Guarde na geladeira e sirva frio.

