

BOLO ORIGAMI CAKE

Ingredientes (massa): 4 ovos, 1 pote de iogurte natural, 1 ¼ xícara (chá) de açúcar, 2 xícaras (chá) de farinha de trigo, 1 colher (sopa) de fermento em pó, ½ xícara (chá) de óleo.

Modo de fazer: Bater no liquidificador os ovos, o óleo, o iogurte e o açúcar. Colocar num bowl e misturar a farinha e o fermento. Levar para assar em forma untada (3 formas de 18cm) por cerca de 25 minutos.

Recheio

Ingredientes: 1 lata de leite condensado, 1 caixa de creme de leite, 2 colheres (sopa) de leite em pó.

Modo de fazer: Levar ao fogo todos os ingredientes e cozinhar até ficar cremoso.

Decoração: 300g de chocolate meio amargo.

