

## BISCOITO DE IOGUR (CARLA 4ªA)

INGREDIENTES	FERRAMENTAS
<ul style="list-style-type: none"><li>• 3 ovos</li><li>• 1 sobre de lévedo (tipo “royal”)</li><li>• 1 iogur natural</li><li>• 3 medidas de iogur de fariña</li><li>• 1 medida de iogur de aceite de oliva</li><li>• Relas de limón ou laranxa</li><li>• 2 medidas de iogur de azucre.</li><li>• Un pouquiño de manteiga derretida para o molde.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Batedor</li><li>• Cunca grande</li><li>• Pincel</li><li>• Relador</li><li>• Molde redondo</li></ul>

### ELABORACIÓN:

**Antes que nada poñemos a quentar o forno a 180º. Despois, metemos todos os ingredientes na cunca grande, usando o de iogur para medir. Batemos e cando estea ben mesturados o metemos no molde que previamente untamos coa manteiga derretida.**

**Finalmente o metemos no forno durante 35 minutos.**

### CONSELLO:

**Engadir, ao saír, azucre glass ou virutas de chocolate.**

***BÓ PROVEITO!!***