

**BOLINHO DE IOGURTE COM MORANGO** 10 minutos 50 minutos 12 porções**INGREDIENTES**

- 1 unidade de ovo de galinha [45 g]
- 2 colheres de sopa cheias de açúcar mascavo ou demerara [38 g]
- 1 unidade de iogurte grego tradicional [170 g]
- 1/2 xícara de chá de farinha de aveia [52 g]
- 1 colher de sopa cheia de amido de milho [20 g]
- 1 colher de sopa rasa de manteiga com sal [19 g]
- 1 colher de café de fermento químico em pó [5 g]
- 10 unidades grandes de morango [200 g]

MÉTODO DE PREPARO

- 1º Em uma tigela, coloque os ovos, o açúcar, o iogurte, a farinha, o amido de milho, a manteiga em temperatura ambiente, as raspas de laranja e bata até obter uma massa homogênea.
- 2º Adicione o fermento e misture delicadamente.
- 3º Depois, acrescente os morangos picados e misture novamente.
- 4º Transfira para forminhas e leve para assar em forno preaquecido a 180 °C por cerca de meia hora.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORÇÃO (44 g)	% DDR
ENERGIA	149 kcal	66 kcal	3 %
CARBOIDRATOS	21 g	9 g	3 %
PROTEÍNA	6 g	3 g	4 %
GORDURA	5 g	2 g	4 %
GORDURAS SATURADAS	2 g	1 g	4 %
FIBRA ALIMENTAR	1 g	1 g	2 %
SÓDIO	141 mg	62 mg	3 %