

BOLO DE CANECA DE NINHO AO BANHO-MARIA

INGREDIENTES

- 1 ovo
- 3 colheres (sopa) açúcar ou à gosto
- 4 colheres (sopa) de leite ninho em pó
- 4 colheres (sopa) de farinha de trigo com fermento
- 3 colheres (sopa) de leite
- 3 colheres (sopa) de óleo

MODO DE PREPARO

Em uma caneca de plástico bem resistente misture os ovos, o óleo e o leite líquido.

Em seguida adicione o leite em pó e o açúcar e misture até a mistura ficar homogênea.

Por último adicione a farinha de trigo e mexa bem.

Coloque a caneca em banho maria por pelo menos de 15 a 20 minutos.

Em seguida já tá pronto pra ser servida.

Você também pode incrementar essa deliciosa receita com uma calda de leite ou de sua preferência, fica uma delícia e é uma ótima sobremesa rápida e fácil de fazer!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/13250-bolo-de-caneca-de-ninho-ao-banho-maria.html>