# BOLO CAPUCCINO DE MICRO-ONDAS

## INGREDIENTES

2 ovos

170 g de açúcar

75 ml de óleo

140 ml de leite quente

10 g de café solúvel

17 g chocolate em pó

1/2 colher (sopa) de canela em pó

120 g de farinha de trigo

1 colher (sopa) rasa fermento em pó

## MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve e reserve.

Bata as gemas, com o açúcar, e acrescente o óleo, o leite quente, o chocolate, o café solúvel, a canela e o trigo

Bata bem e acrescente o fermento só misturando, sem bater muito e por último incorpore as claras em neve.

Coloque numa forma de pudim com buraco no meio que pode ir ao micro-ondas, 6 minutos em potência alta.

Se desejar faça uma mistura de 1 colher (chá) de canela com 1 colher (sobremesa) de açúcar, e 1 colher (sobremesa) de chocolate em pó e povilhe por cima depois de assado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13623-bolo-capuccino-de-micro-ondas.html