

BOLO DE MICRO-ONDAS/BOLO DE CANECA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 ovo

3 colheres (sopa) de chocolate em pó

3 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 xícara (café) de leite

2 colheres (sobre-mesa) de margarina

1 colher (café) fermento em pó

1 colher (sopa) de açúcar

CALDA:

Calda: 3 colheres (sopa) de chocolate em pó

1/2 copo (americano) de água

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em um pote que possa ir ao micro-ondas, coloque o ovo, o açúcar e a margarina e misture.

Depois coloque a farinha e o chocolate e misture.

Coloque o leite aos poucos e vá misturando.

Por último, coloque o fermento e misture delicadamente.

Coloque para assar no forno micro-ondas por 3 minutos e 30 segundos.

CALDA:

Calda: Em uma panela, coloque o chocolate e a água e misture com a ajuda de uma colher.

Leve ao fogo e deixe ferver.

Molhe o bolo com a calda.

Espere esfriar e depois só servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20204-bolo-de-micro-ondas-bolo-de-caneca.html>