

BOLO DE CANECA + OPÇÕES DE CALDAS DA LORY

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo: 1 ovo pequeno
4 colheres (sopa) rasa de leite
3 colheres (sopa) de óleo
2 colheres (sopa) rasa de achocolatado
4 colheres (sopa) rasa de farinha de trigo
4 colheres (sopa) rasas de açúcar
1 colher (chá) rasa de fermento em pó

CALDA DE CHOCOLATE:

Calda de chocolate: 1 e 1/2 colher (sopa) de margarina ou manteiga
4 colheres (sopa) de achocolatado
2 colheres (sopa) de açúcar
4 colheres (sopa) de leite líquido

CALDA BRANCA:

Calda branca: 1/2 caixa de leite condensado
1 colher (sopa) de margarina ou manteiga

MODO DE PREPARO

BOLO:

Bolo: Coloque o ovo, misture bem e acrescente todos os outros ingredientes, deixando o fermento por último.
Misture bem e leve ao microondas por 3 minutos.
Se preferir assim, sirva a seguir.

CALDA DE CHOCOLATE:

Calda de chocolate: Derreta a margarina ou manteiga e sem seguir adicione todos os outros ingredientes.
Despeje no bolo ainda quente, pois ao esfriar fica consistente.
Sirva a seguir

CALDA BRANCA:

Calda branca: Derreta a margarina ou manteiga na panela, adicione o leite condensado.

Mexa sempre até ter uma consistência firme.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22706-bolo-de-caneca-opcoes-de-caldas-da-lory.html>