

# 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>