

BOLO DE CANECA INTEGRAL COM COBERTURA DE CHOCOLATE INTEGRAL

INGREDIENTES

BOLO:

- Bolo: 1 ovo pequeno
- 4 colheres (sopa) de leite semi-desnatado
- 3 colheres (sopa) de óleo
- 2 colheres (sopa) rasas de chocolate em pó
- 4 colheres (sopa) rasas de farinha de trigo integral
- 4 colheres (sopa) rasas de açúcar
- 1 colher (café) rasa de fermento em pó

COBERTURA:

- Cobertura: 1 copo de leite semi-desnatado (200 ml)
- 2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
- 6 colheres (sopa) de açúcar
- 7 colheres (sopa) de achocolatado

MODO DE PREPARO

BOLO:

Bolo: Coloque todos os ingredientes em uma xícara grande e mexa até ficar com uma massa homogênea (no ponto de um bolo).

Leve ao micro-ondas por 3 minutos e 20 segundos.

COBERTURA:

Cobertura: Coloque todos os itens numa panela e mexa até ficar cremosa.

Adicione ao bolo, espere esfriar um pouco e leve à geladeira por 15 minutos ou até gelar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25155-bolo-de-caneca-integral-com-cobertura-de-chocolate-integral.html>