

BOLO DE CANECA SEM BATEDEIRA

INGREDIENTES

- 2 ovos
- 8 colheres (sopa) de leite
- 4 colheres (sopa) de chocolate em pó (amargo ou não)
- 6 colheres (sopa) de manteiga
- 6 colheres (sopa) de açúcar
- 8 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 2 colheres (chá) de fermento

MODO DE PREPARO

Junte todos os ingredientes em um refratário fundo, mexa com uma colher até misturar todos eles.

Vão ficar alguns pedaços de manteiga, então é só bater com um mixer até virar um caldo grosso.

Junte todos eles e bata por uns 3 minutos.

Após bater a massa do bolo, basta untar 3 canecas com um pouco de manteiga e de farinha de trigo, sempre tirando todo o excesso da farinha.

Coloque a massa do bolo enchendo apenas metade da caneca.

Quanto maior a caneca, melhor, assim não há o risco de derramar enquanto estiver assando.

Leve ao forno, que já deve estar preaquecido à 180° C, por 20 ou 30 minutos.

Na dúvida, espete o bolo com um garfinho, se o garfo sair limpo é porque seu bolo está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25979-bolo-de-caneca-sem-batedeira.html>