

BOLO DE CANECA LIGHT COM ESPECIARIAS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 xícara de 200 ml farinha integral

4 colheres de açúcar mascavo

1 colher de sopa de café solúvel

1 colher de chá de canela

1 ovo

125 ml de leite desnatado morno

5 colheres de amendoim torrado e picado

1 colher de chá de fermento em pó

CALDA:

Calda: 5 colheres de mel

2 rodela de gengibre

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Com uma colher misture todos os ingredientes até formar uma massa lisa e homogênea.

Preencha apenas metade da xícara com a massa para que, ao crescer, não transborde.

Leve ao micro-ondas por cerca de 1:30 a 2 minutos, dependendo da potência do seu micro-ondas.

CALDA:

Calda: Leve ao fogo o gengibre e o mel.

Espere que o mel fique mais líquido pois assim absorverá o sabor do gengibre, formando um calda.

Jogue a calda sobre o bolinho e bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27939-bolo-de-caneca-light-com-especiarias.html>