

BOLO DE CANECA DE CHOCOLATE COM CALDA

INGREDIENTES

CALDA:

Calda: 2 colheres rasas de farinha de trigo

2 colheres rasas de açúcar

2 colheres rasa de achocolatado

2 colheres rasa de leite

MODO DE PREPARO

Bata com um garfo, o ovo, adicione a farinha de trigo, açúcar, o achocolatado e óleo, misture bem.

Acrescente o leite e o fermento, misture bem, até que a massa fique bem homogênea.

Depois leve ao micro-ondas por 3 minutos.

Para a calda, misture todos os ingredientes e leve ao micro-ondas por 30 segundos.

Pode comer quente ou frio, depois é só despejar a calda por cima.

Dica: não coloque muito fermento pois pode vazar.

É necessário uma xícara de pelo menos 300 ml.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28382-bolo-de-caneca-de-chocolate-com-calda.html>