

BOLO DE CANECA EM FORNO ELÉTRICO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 ovo

5 colheres (sopa) de leite

3 colheres (sopa) de óleo

2 colheres (sopa) rasas de chocolate em pó

pitada de sal

4 colheres (sopa) rasas de farinha de trigo

1 colher (café) rasa de fermento em pó

COBERTURA:

Cobertura: 1/2 xícara de leite

2 colheres (sopa) de chocolate em pó

1 colher (sopa) de manteiga

MODO DE PREPARO

Em uma caneca, coloque o ovo e bata com o garfo.

Após bater o ovo, coloque o leite, o óleo e o chocolate em pó.

Bata até tudo se misturar.

Coloque a farinha, o fermento e a pitada de sal e mexa até ficar homogêneo.

Coloque no forno médio, preaquecido.

Coloque a cobertura.

Se quiser adicione granulado.

A pitada de sal é para acentuar o gosto do chocolate.

Dependendo da potência do seu forminho elétrico, ele pode variar de 40 minutos até 1 hora.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29695-bolo-de-caneca-em-forno-eletrico.html>