

# BOLO SALGADO DE CANECA RÁPIDO

## INGREDIENTES

- 1 ovo
- 2 colheres de óleo (pode substituir por azeite)
- 4 colheres de farinha de trigo
- 4 colheres de leite
- 1 colher rasa de fermento em pó
- sal e orégano a gosto (o orégano é opcional)

## MODO DE PREPARO

Coloque o ovo e o óleo (ou o azeite) em uma caneca e bata com um garfo por 1 minuto ou até que os ingredientes estejam bem misturados.

Adicione o leite, a farinha de trigo, o sal e o orégano e mexa até a pequena massa encorpar de maneira que a mistura fique bem homogênea (o segredo da massa ficar leve está nesse passo, quanto mais homogêneo melhor).

Adicione o fermento e misture.

Leve a caneca ao micro-ondas no tempo de 3 minutos em potência média (não se assuste com a massa subir pra fora da caneca, ela não vai transbordar e nem fazer sujeira).

Você também pode incrementar a massa e adicionar queijo ralado, vai ficar uma espécie de pão de queijo fofo e a massa não vai crescer muito, mas fica muito saboroso.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29827-bolo-salgado-de-caneca-rapido.html>