

BOLO DE CAFÉ DE MICRO-ONDAS

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo:1 ovo

2 colheres de sopa de açúcar

1/4 xícara de leite

1 colher de sopa de café solúvel

1/2 xícara de trigo

1 pitada de sal

1 colher de café rasa de fermento químico

1 caneca

CALDA:

Calda:

1 colher de sopa de manteiga ou margarina derretida

1/4 de xícara de leite condensado

1 colher de sopa rasa de leite em pó

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Unte a caneca com óleo e farinha.

Misture o ovo e o açúcar numa tigela.

Amorne o leite no micro-ondas, separadamente e dissolva o café solúvel nele.

Misture o sal, o trigo e o fermento separadamente e incorpore junto às outras misturas.

Mexa tudo até que forme uma massa homogênea, não muito líquida.

Leve ao micro-ondas por 2,5 a 3,5 minutos.

Se a mistura ainda se encontra muito líquida, adicione trigo aos poucos.

A mistura não ficará muito viçosa.

CALDA:

Calda:Derreta a manteiga no micro-ondas.

Adicione o leite condensado e o leite em pó e aqueça novamente.

Misture até ficar homogêneo e derrame por cima do bolo já desenformado (fora da caneca).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29844-bolo-de-cafe-de-micro-ondas.html>