

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.
Aqueça 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 viscosa.

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).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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