

BOLO DE CANECA COM CALDA SUPER FÁCIL

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: caneca com capacidade para 300 ml

2 colheres de sopa de farinha de trigo

3 colheres de sopa de leite (se na hora em que for mexer ficar grosso pode colocar mais)

2 colheres de sopa de chocolate em pó

2 colheres de sopa de manteiga ou margarina

1/2 colher de chá de fermento

CALDA:

Calda: 1 xícara

1 colher e 1/2 de sopa de chocolate

1 colher de sopa de manteiga ou margarina

1 colher e 1/2 de sopa de leite

MODO DE PREPARO

Em uma caneca misture a farinha, o leite, o chocolate, a manteiga e o fermento.

Leve ao micro-ondas por 2 minutos e 30 segundos, se o seu for de potência baixa coloque por 3 minutos.

Enquanto isso, em uma xícara, misture o chocolate, a margarina ou manteiga e o leite.

Leve ao micro-ondas por 15 segundos, se o seu for de potência baixa coloque por 20 segundos.

Desenforme em um pratinho e jogue a calda em cima, se preferir coma na caneca.

Sirva gelado ou quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30491-bolo-de-caneca-com-calda-super-facil.html>