

BOLO DE CANECA (SEM OVO E SEM FERMENTO)

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 colheres de sopa de farinha de trigo
2 colheres de sopa de açúcar
2 colheres de achocolatado (de sua preferência)
1 colher de sopa de manteiga
4 colheres de sopa de leite
1 pitada de sal
3 pitadas de bicarbonato de sódio

CALDA (OPCIONAL):

Calda (opcional): 1 colher de sopa de achocolatado (de sua preferência)
1 colher de chá de manteiga
1 colher de sopa de leite

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Primeiramente derreta a manteiga (30 segundos).
Enquanto a manteiga derrete misture os ingredientes secos (farinha, achocolatado, açúcar e o sal).
Adicione a manteiga aos outros ingredientes e logo em seguida misture o leite até que fique tudo bem homogêneo.
Adicione as 3 pitadas de bicarbonato de sódio
Coloque no micro-ondas por 3 minutos.

CALDA:

Calda: Derreta a manteiga (15 segundos).
Adicione o achocolatado e o leite.
Misture bem e leve ao micro-ondas novamente (até que ferva). Jogue por cima e saboreie.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31496-bolo-de-caneca-sem-ovo-e-sem-fermento.html>