

# 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>