

BOLO DE CANECA DA DAI

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 ovo

1 colher de sopa de óleo

4 colheres de sopa de chocolate em pó solúvel

3 colheres de sopa de açúcar

3 colheres de sopa de farinha de trigo

3 colheres de sopa de leite

1 colher de chá de fermento em pó

2 tabletes de chocolate meio amargo

COBERTURA:

Cobertura: 1/2 lata de leite condensado

2 colheres de sopa de chocolate solúvel

1 colher de sopa de manteiga

2 colheres de sopa de Ovomaltine

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em uma tigela misture com um foule o ovo, o óleo, o chocolate e o açúcar até que a massa fique homogênea.

Acrescente a farinha, o leite e o fermento até que a massa esteja uniforme.

A mistura rende em torno de 300ml, divida a massa em duas canecas e enterre 1 tablete de chocolate amargo em cada porção.

Asse cada bolo individualmente no microondas por 3 minutos em potência máxima.

COBERTURA:

Cobertura: Misture todos os ingredientes e cozinhe no micro-ondas por cerca de 4 minutos, mexendo a mistura na metade do tempo.

Despeje sobre o bolo já assado e farele o ovomaltine.

Sirva ainda quente.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32527-bolo-de-caneca-da-dai.html>