

# 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 fio 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 entre 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>