

BOLO DE CHOCOLATE COM CANELA

INGREDIENTES

- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de achocolatado em pó
- 2 xícaras de farinha de trigo com fermento
- 3 ovos
- 1 xícara de óleo
- 1 xícara de leite fervendo
- 1 pitada de sal
- 1 colher (sopa) de canela

MODO DE PREPARO

Misturar os ingredientes secos (açúcar, achocolatado, farinha, sal e canela).

Acrescentar os ovos e o óleo e misturar bem.

Acrescentar o leite fervendo e misturar até ficar homogêneo.

Colocar em forma própria para micro-ondas com furo no meio (untada e enfarinhada).

Assar no micro-ondas na potência máxima (de 7 a 12 minutos, dependendo do micro-ondas).

Quando der 7 minutos, retire do micro-ondas e espete um palito no bolo. Se sair seco, está bom. Senão, assar mais um pouco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33702-bolo-de-chocolate-com-canela.html>