

BOLO DE CANECA DE AVEIA

INGREDIENTES

- 1 colher (sopa) de margarina
- 5 colheres (sopa) de leite
- 2 colheres rasas (sopa) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de aveia em flocos finos
- 1 colher (chá) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Coloque a margarina em uma caneca com capacidade para 350 ml e leve ao micro-ondas por aproximadamente 20 segundos ou até que a margarina derreta.

Acrescente o leite, o açúcar, a farinha de trigo e a aveia e misture com a ajuda de um garfo.

Coloque o fermento em pó e misture novamente.

Leve ao micro-ondas por 3 minutos.

Caso deseje acrescentar alguma cobertura, despeje um pouco de leite condensado por cima, ou outra calda de sua preferência.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39251-bolo-de-caneca-de-aveia.html>