

# BOLO DE CANECA COM RECHEIO DE CAMELO NO MICRO-ONDAS

## INGREDIENTES

- 1 ovo
- 3 colheres (sopa) de óleo vegetal
- 4 colheres (sopa) de leite
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó ou achocolatado
- 4 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1/2 colher (chá) de fermento em pó
- 3 caramelos

## MODO DE PREPARO

Bata bem o ovo com um garfo em uma tigela.

Acrescente os outros ingredientes e bata mais até incorporar.

Misture bem, para não ficar nenhum grumo.

Coloque os caramelos no centro da mistura, já na caneca. Os caramelos serão o recheio do bolo.

Leve ao micro-ondas por 3 minutos, na potência máxima.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39816-bolo-de-caneca-com-recheio-de-caramelo-no-micro-ondas.html>