

CUPCAKE DE CANECA

INGREDIENTES

- 1 ovo pequeno
- 4 colheres (sopa) de leite
- 3 colheres de (sopa) de óleo
- 4 colheres de (sopa) de chocolate em pó
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 4 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 colher (café) rasa de fermento em pó
- 1 caneca (300 ml) para micro-ondas

MODO DE PREPARO

Coloque o ovo e o açúcar em uma caneca apropriada para micro-ondas. Bata com um garfo até obter uma mistura cremosa. Se preferir, prepare a receita em uma vasilha e depois transfira para caneca.

Acrescente o óleo, o leite e o chocolate, e bata mais.

Junte a farinha de trigo peneirada e misture bem lembre-se de mexer nas bordas para não ficar restos de farinha.

Por último, acrescente o fermento e misture delicadamente até incorporar a massa.

Leve ao micro-ondas por 3 minutos em potência alta.

Como a massa vai crescer, a caneca deve ter capacidade de 300 ml.

Retire a caneca de micro-ondas.

O cupcake pode ser servido quente.

Se preferir retire o bolinho da caneca passando uma faca sem ponta por toda a borda do bolo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39953-cupcake-de-caneca.html>