

# 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 (cafê) 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 lembrando 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>