

BOLO DE CANECA MUITO FOFO

INGREDIENTES

- 1 ovo (clara somente, sem gema)
- 4 colheres de sopa rasas de farinha de trigo
- 4 colheres de sopa de leite
- 2 colheres de chocolate/achocolatado
- 4 colheres de sopa de açúcar
- 3 colheres de sopa de óleo
- 1 colher de café de fermento

MODO DE PREPARO

Em uma caneca (aconselhável ser de mais de 300 ml) acrescente a clara e bata muito com um garfo, até formar bolhas.

Após o processo acrescente o chocolate/achocolatado, a farinha de trigo, açúcar, leite e óleo.

Bata bem até adquirir uma massa homogênea.

Por fim, acrescente o fermento e incorpore-o na massa delicadamente.

Coloque a caneca com a mistura no microondas por 3 minutos (varia de acordo com a potência do aparelho, no meu caso 2 minutos e 40 é o suficiente).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41802-bolo-de-caneca-muito-fofo.html>