

BOLO DE CANECA RECHEADO

INGREDIENTES

1 ovo

2 colheres (sopa) de óleo

1 colher de açúcar

1 colher de manteiga

4 colheres de farinha

1 colher de cafe de fermento

4 colheres de leite

4 colheres rasas de achocolatado em pó

1 late de leite condensado

1 saquinho de coco ralado

MODO DE PREPARO

Quebre o ovo e coloque em um recipiente médio, mexa bem o ovo, coloque óleo e mexa, acrescente a farinha e o leite e misture bem.

Coloque o achocolatado e o fermento, misture e coloque na caneca depois no micro-ondas por 3 minutos (antes disso já deixe o beijinho preparado para o recheio e o brigadeiro para cobertura, use metade da lata do leite condensado para o beijinho e a outra metade para o brigadeiro).

Espere esfriar, corte no meio com uma faca e coloque a parte debaixo novamente na caneca e jogue o beijinho, depois coloque a outra metade fure com a ponta da faca e coloque o brigadeiro em cima.

Espere um pouco, cubra com papel toalha e coloque na geladeira por aproximadamente 10 minutos.

Sirva ainda na caneca.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41966-bolo-de-caneca-recheado.html>