

BOLINHO DE CHOCOLATE NA CANECA

INGREDIENTES

CALDA DE CHOCOLATE:

Calda de Chocolate: $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de leite

3 colheres (sopa) de chocolate em pó

2 colheres (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em uma caneca com capacidade de no mínimo 300 mL, que possa ir ao micro-ondas, coloque o ovo.

Bata levemente com o auxílio de um garfo, após acrescente o açúcar e misture.

Acrescente os demais ingredientes e misture até a massa ficar homogênea.

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

CALDA DE CHOCOLATE:

Calda de Chocolate: Misture os três ingredientes em uma panela e leve ao fogo.

Assim que levantar fervura, deixe cozinhar até atingir a consistência desejada.

Dicas: Vale a pena colocar a canela, pois deixa um sabor e um aroma maravilhoso.

No micro-ondas coloque a caneca na extremidade do prato.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42647-bolinho-de-chocolate-na-caneca.html>