

BOLO DE CANECA COM CALDA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

BOLO DE CANECA:

Bolo de Caneca: 1 ovo

1 colher de óleo

4 colheres de leite

3 colheres de chocolate em pó

4 colheres (rasas) de açúcar

4 colheres de farinha de trigo

1 colher de fermento

CALDA DE CHOCOLATE:

Calda de Chocolate: 3 colheres de chocolate em pó

3 colheres de açúcar

5 colheres de água

MODO DE PREPARO

BOLO DE CANECA:

Bolo de Caneca: Coloque o ovo em uma caneca e bata bem.

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

Acrescente a farinha, o leite e o fermento e mexa até ficar homogêneo.

Leve ao forno microondas por 4 minutos.

CALDA:

Calda: Coloque todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo baixo até engrossar.

FINALIZAÇÃO:

Finalização: Desenforme o bolo de caneca (ainda quente) em um prato. Faça furos pequenos e profundos com o garfo e despeje a calda.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42683-bolo-de-caneca-com-calda-de-chocolate.html>