

BOLO DE CANECA DE MICROONDAS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 ovo pequeno
4 colheres (sopa) de leite
3 colheres (sopa) de óleo
2 colheres (sopa) rasas de chocolate em pó
4 colheres (sopa) rasas de açúcar
4 colheres (sopa) rasas de farinha de trigo
1 colher (café) de fermento em pó

CALDA:

Calda: 2 colheres (sopa) de leite
1 colher (chá) de manteiga
1 ou 2 colheres (sopa) rasas de açúcar
3 colheres (sopa) rasas de chocolate em pó

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Coloque o ovo em uma caneca de aproximadamente 9 cm de altura e 8 cm de diâmetro e bata bem utilizando um garfo.

Acrescente o óleo, o açúcar, o leite e o chocolate e misture bem.

Coloque a farinha e o fermento e mexa bem até incorporar tomando cuidado para que não fiquem bolhas de fermento ou de trigo na massa.

Leve ao microondas por 3 minutos.

CALDA:

Calda: Misture tudo e leve ao microondas por 40 segundos na potência máxima.

Coloque no bolo ainda quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55598-bolo-de-caneca-de-microondas.html>