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	

CALDA:

Calda:2 colheres (sopa) de leite

1 colher (café) de fermento em pó

1 colher (chá) de manteiga

1 ou 2 colheres (sopa) rasas de açúcar

3 colheres (sopa) rasas de chocolate em pó

4 colheres (sopa) rasas de farinha de trigo

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 açucar, 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.

© 2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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