

Bolo de caneca

Ingredientes:

- 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) rasa de fermento em pó;

Modo de Preparo:

Prepare na própria caneca que irá consumir. Coloque o ovo na caneca e bata bem com um garfo. Acrescente o óleo, o açúcar, o leite, o chocolate e bata mais. Junte a farinha e o fermento e mexa delicadamente até incorporar. Leve por 3 minutos no microondas na potência máxima.

Dicas:

- A caneca deve ter capacidade de 300ml;
- A medida de colher é sempre rasa;
- Poderá servir este bolo com coberturas, caldas, castanhas e sorvete;
- Pode ser consumido quente.

Receita enviada por Bel Carpes



Colégio Criativo
www.floripacriativo.com.br