

BOLO DE CHOCOLATE NA CANECA

INGREDIENTES

- 1/4 xícara de farinha de trigo
- 1/4 xícara de açúcar
- 2 colheres (sopa) de achocolatado ou chocolate em pó
- 1 pitada de sal
- 1 colher (chá) rasa de fermento químico em pó
- 1 ovo
- 3 colheres (sopa) de leite
- 1/2 colher (chá) de essência de baunilha
- 3 colheres (chá) de manteiga ou margarina derretida

MODO DE PREPARO

Em um recipiente misture os ingredientes secos (açúcar, farinha, achocolatado, sal e fermento)

Depois adicione os ingredientes líquidos (leite, margarina/manteiga, ovo e essência de baunilha)

Misture até a massa ficar uniforme e homogênea

Pegue duas canecas (com mais de 250 ml cada) e unte

Divida a massa igualmente entre as canecas

Coloque no micro

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/11008-bolo-de-chocolate-na-caneca.html>