

BOLO DE CANECA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

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

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, junte todos os ingredientes sólidos (farinha, açúcar, chocolate e fermento) e misture bem até ficar homogêneo

Peneire os ingredientes sólidos para outro recipiente

Agora, coloque o restante dos ingredientes (ovo, leite, manteiga e essência) e misture bem até ficar uma massa homogênea

Dica

A massa serve duas porções, então distribua ela em duas canecas

Para garantir q seu bolo não ficará seco, respingue água por cima (é beem pouco)

Leve cada caneca 1 minuto e 30 segundos no micro

Obs

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/1746-bolo-de-caneca-de-chocolate.html>