

BOLO DE CANECA DE CHOCOLATE SEM OVO E SEM FERMENTO COM CALDA

INGREDIENTES

Massa

6 colheres (sopa) de farinha de trigo
3 colheres (sopa) de achocolatado em pó
8 colheres (sopa) de leite
1 e 1/2 colher de manteiga ou margarina
suco de 1/2 laranja
4 pitadas de bicarbonato de sódio

Calda

2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
2 colheres (sopa) de achocolatado em pó
3 colheres (sopa) de leite

MODO DE PREPARO

Massa

Misture agora o bicarbonato de sódio até incorporar a massa

OBS

Essa massa dá para duas canecas normais ou uma caneca grande como a da foto

Despeje a massa nas canecas e coloque em potência máxima por 3 minutos e trinta segundos no micro

Para 1 receita da caneca menor só usar metade da quantidade de ingredientes

Calda

Retire, mexa mais um pouco e coloque por mais 15 segundos, retire, mexa mais um pouco e coloque por mais 10 segundos

Dessa forma a calda não vão transbordar

Com a calda ainda quente, despeje no bolo para ele ficar bem molhadinho

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/4486-bolo-de-caneca-de-chocolate-sem-ovo-e-sem-fermento-com-calda.html>