

Caneca de Bolo de Chocolate

Sugerido por: Receitas Secretas



Ingredientes:

2 canecas com capacidade de 150 ml
1 gema
6 colheres sopa de leite condensado
1 colher sopa de manteiga
1 colher sopa de leite
2 colheres sopa de chocolate em pó
5 colheres sopa de farinha de trigo peneirada
1 colher café de fermento químico
1 clara batida em neve

Preparação:

Leite condensado misturado com chocolate em pó a gosto

Em uma tigela ponha a gema, o leite condensado, a manteiga, o leite e o chocolate em pó. Bata com batedor de arame vigorosamente por três minutos. Acrescente a farinha de trigo e o fermento, e misture bem. Junte a clara em neve e incorpore à mistura, mexendo com delicadeza.

Distribua nas canecas e asse por 25 minutos, a 180°C em forno preaquecido. Se preferir, asse-o em forno microondas. Nesse caso, apenas 3 minutos em potência máxima bastam. Retire do forno e, enquanto ainda estiver quente, faça alguns furos com um palito e despeje o leite condensado misturado com o chocolate. Decore como quiser.