

Bolo de caneca

Sugerido por: Receitas Secretas



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

Preparação:

Coloque o ovo na caneca e bata bem com um garfo.
Acrescente o óleo, o açúcar, o leite, o chocolate e bata mais.
Acrescente 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.
- Você pode servir este bolo com coberturas, caldas, castanhas e sorvete. E pode comer quente.