

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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