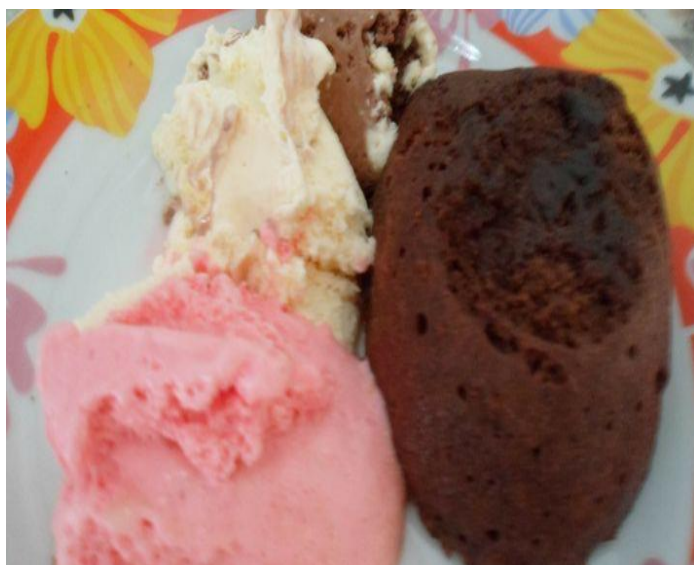


Bolo de Caneca



Receita **Bolo de Caneca** de **Micro-ondas**

Professora: Lurdes – Município de Espinho.

Ingredientes - Bolo de Caneca

Ingredientes - Bolo de Caneca:

- 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) de fermento em pó



Ingredientes - Calda

- 2 colheres (sopa) de leite
- 1 colher (chá) de manteiga
- 1 ou 2 colheres (sopa) rasas de açúcar
- 3 colheres (sopa) rasas de chocolate em pó



Preparação - Bolo de Caneca

Coloque o ovo na caneca e bata bem com garfo.

Acrescente o óleo, o açúcar, o leite, o chocolate e bata mais.

Coloque a farinha e o fermento e mexa delicadamente até incorporar.

Leve por 3 minutos no microondas na potência máxima.



Preparação da Calda

Misture tudo e coloque por 30 segundos no microondas na potência máxima. Coloque no bolo ainda quente.



Meus queridos alunos, espero que aprendam a fazer coisas doces e se divirtam bastante.

Se assim o entenderem, podem tirar fotos do vosso doce trabalho e, pedirem às mães para enviarem para mim.

Ficarei muito feliz. Protejam-se e fiquem em casa. Vamos ficar todos bem. 🌈🌐 Da vossa professora que tem muitas saudades vossas. Lurdes. Beijinhos nos vossos ❤️ ❤️ ❤️