

RECEITAS NA CANECA



A brincadeira é que você bate os ingredientes na própria caneca com um garfo e põe no microondas por 3 minutos. A massa crua é mais mole que a de um bolo normal mas é assim mesmo. Não aumente a farinha ou terá um bolo duro.

BOLO DE CANECA

Você prepara na própria caneca que irá consumir e em apenas 3 minutos no microondas.

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

Modo de Preparo

- 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.

OUTRO BOLO DE CHOCOLATE NA CANECA

(Rende 2 porções)



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

--Cobertura

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 graus 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.

BOLO DE LARANJA NA CANECA

(Rende 1 porção)



- 1 ovo
- 3 colheres (sopa) de óleo
- 4 colheres (sopa) rasas de açúcar
- 4 colheres (sopa) de suco de laranja
- 5 colheres (sopa) rasas de farinha de trigo
- 1 colher (café) de fermento químico
- Cobertura
- 2 colheres (sopa) açúcar de confeitado
- 3 colheres (chá) de suco de laranja

Coloque o ovo na caneca e bata com o garfo. Adicione o óleo, o açúcar e o suco de laranja e misture. Agregue a farinha, o fermento e misture até uniformizar. Leve por três minutos ao microondas em potência máxima.

Cobertura

Junte tudo e cubra o bolo.

Dica: Vale trocar o suco de laranja pelo de limão. Mas, para essa substituição, em vez de 4 colheres (sopa) do sumo da laranja, use 2 colheres (sopa) do limão, pois o sabor é mais acentuado.

BOLO DE LEITE DE COCO NA CANECA

(Rende 1 porção)



- 1 ovo
- 2 colheres (sopa) de leite de coco
- 2 colheres (sopa) de leite
- 3 colheres (sopa) de óleo
- 4 colheres (sopa) rasas de açúcar
- 5 colheres (sopa) rasas de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) rasa de coco ralado
- 1 colher (café) de fermento químico

Cobertura

- 2 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro
- 3 colheres (chá) de leite de coco
- Coco ralado

Despeje o ovo inteiro na caneca e bata. Em seguida, junte o óleo, o açúcar, o leite de coco e misture bem. Acrescente a farinha, o fermento e mexa até a massa ficar uniforme. Leve por três minutos ao microondas na potência máxima. Cubra o bolo e polvilhe coco ralado.

Dica: Depois de preparar a massa, passe manteiga e polvilhe farinha em outra caneca e despeje a massa. Assim, o doce não gruda e não quebra ao desenformar.

BOLO DE FUBÁ COM GOIABADA NA CANECA

(Rende 1 porção)



- 1 ovo
- 3 colheres (sopa) de óleo
- 4 colheres (sopa) rasas de açúcar
- 4 colheres (sopa) de leite
- 2 colheres (sopa) rasas de fubá
- 4 colheres (sopa) rasas de farinha de trigo
- 1 colher (café) de fermento em pó
- Cobertura
- 2 colheres (sopa) de goiabada
- 1 colher (sopa) de água

Deite o ovo na caneca e bata com o garfo. Acrescente o óleo, o açúcar, o leite e o fubá e misture. Coloque a farinha de trigo e o fermento e mexa até dar o ponto. Leve por três minutos no microondas em potência máxima.

Cobertura

Pique a goiabada, junte a água e ponha no microondas por um minuto. Espalhe sobre o bolo.
Dica: Em vez de goiabada, cubra o doce com geléias de sabores diferentes.

BOLO DE CENOURA DE CANECA

Ingredientes

1 cenoura pequena
1 ovo
3 colheres de sopa de óleo de milho
1 pitada de sal
3 colheres de açúcar.
4 colheres de sopa rasa de trigo..
--cobertura
1 colher de nescau
1/2 colher de manteiga
1 colher de açúcar
1 colher de leite

Modo de preparo

Raspe a cenoura e corte em pedaços pequenos, coloque no processador, junto com o óleo e o ovo.. bate até a cenoura ficar bem triturada.

Coloque na caneca, o trigo, o açúcar e o fermento , junte a cenoura batida e misture bem..
Meu microondas é antigo.. acho que mais forte.. 2 minutos foi o tempo exato..

Cobertura

Misture tudo numa xícara de chá e leve ao microondas por 40 seg. retire ..bata bem deixe esfriar e cubra o bolo.

CANECA DE PÃO DE QUEIJO

1 ovo pequeno
4 colheres (sopa) de leite
3 colheres (sopa) de óleo
1 pitada de sal
4 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
4 colheres (sopa) de polvilho azedo
1 colher (café) de fermento em pó
margarina para untar

Modo de preparo

Bata todos os ingredientes no liquidificador, e unte a caneca com margarina, coloque esta mistura até a metade da altura da caneca e leve no microondas por 3 minutos em potência média retire e polvilhe o queijo parmesão para decorar.

Rendimento: 2 canecas

CANECA DE BOLO SALGADO

1 ovo pequeno
4 colheres (sopa) de leite
3 colheres (sopa) óleo
4 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 colher (café) de fermento em pó
1 pitada de sal
1 fatia de queijo mussarela
1 fatia de peito de peru
1/2 tomate picado sem semente
orégano e queijo parmesão para decorar

Modo de preparo

Misture todos os ingredientes menos a decoração numa caneca de 300 ml, misture bem e leve no microondas em potência alta por 3 minutos e decore com orégano e queijo parmesão e folhas de salsa.

Rendimento: 1 caneca

CANECA DE PUDIM DE LEITE CONDENSADO

1 lata de leite condensado
1 e 1/2 lata de leite
3 ovos
gotas de baunilha para perfumar

Calda

6 colheres (de sopa) de açúcar
6 colheres (de sopa) de água

Modo de preparo

Em um recipiente misture os ingredientes do pudim (pode ser manual ou no liquidificador) misture bem os ingredientes e reserve.

Para calda coloque o açúcar e água, leve ao microondas por 3 minutos em potência alta, coloque a calda na caneca e coloque a mistura na metade da caneca, faça isso em 4 canecas, leve uma de cada vez ao microondas por 3 minutos em potência alta.

Decore com um pouco de calda.

Rendimento: 4 canecas

CANECA DE PETIT GATEAU

3/4 lata de leite condensado
3/4 caixa de creme de leite
3 ovos pequenos
1/2 lata de chocolate em pó
2 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 colher (café) bem rasa de fermento em pó
margarina para untar

Ganache

100 g de chocolate ao leite
70 ml de creme de leite
1 saco de confeitaria descartável

Decoração

4 bolas de sorvete
folhas de hortelã e calda de chocolate

Modo de preparo

Bata todos os ingredientes em um liquidificador, coloque a mistura até a metade da altura da caneca, já untada com margarina, e com o saco de confeitaria coloque no meio da massa crua um pouco do ganache, leve ao microondas por 3 minutos, sirva com uma bola de sorvete de creme e folhas de hortelã.

Rendimento: 4 canecas