

Olá familiares e alunos dos Maternais 1 A e B da UME Margareth Buchmann

Para comemorar o mês das crianças faremos uma atividade muito bacana!!!

Seja no café da manhã ou lanche da tarde, um bolinho sempre cai muito bem e **bolo de caneca de micro-ondas** é um sucesso, pois é fácil de fazer, rápido e delicioso! Por isso, nós preparamos algumas receitas para vocês se aventurarem. Porém, antes temos algumas dicas para garantir que o seu bolo saia conforme o esperado.

- ♥ Use canecas grandes, com capacidade de 300 ml ou mais, para não correr o risco de seu bolinho vazar.
- ♥ Não mude a ordem dos ingredientes. O ovo, por exemplo, será sempre o primeiro item por dois motivos: além de servir como base para a preparação e “dar liga” à massa, caso ele esteja estragado você não perderá a receita inteira.

♥ Se possível, peneire a farinha e o fermento antes de acrescentar à massa.

- ♥ Nunca aumente a quantidade de fermento.
- ♥ O bolo estará assado quando estiver soltando da borda da caneca.

→ bolo de caneca SIMPLES ←

INGREDIENTES BÁSICOS

- ✓ 1 ovo;
- ✓ 4 colheres (sopa) de leite;
- ✓ 1 colher (sopa) de óleo;
- ✓ 2 colheres (sopa) de açúcar;
- ✓ 4 colheres (sopa) de farinha de trigo;
- ✓ 1 colher (café) de fermento em pó.

MODO DE PREPARO

1. Em uma caneca, quebre o ovo e bata bem com um garfo;
2. Junte o açúcar, o óleo e o leite e misture bem;
3. Acrescente a farinha e o fermento;
4. Leve ao micro-ondas na potência alta por aproximadamente 3 minutos.

INGREDIENTES BÁSICOS + CHOCOLATE EM PÓ

- ✓ 2 colheres (sopa) de chocolate em pó.

MODO DE PREPARO

1. Em uma caneca, quebre o ovo e bata bem com um garfo;

2. Acrescente o leite e o óleo misturando bem;
3. Some o açúcar e o chocolate em pó;
4. Adicione a farinha e o fermento;
5. Leve ao micro-ondas na potência alta por aproximadamente 3 minutos. Se necessário, adicione mais 30 segundos ao tempo final.



**bolo de caneca de
CHOCOLATE**



bolo de caneca de CENOURA

INGREDIENTES BÁSICOS EXCETO O LEITE + CENOURA + 2 COLHERES DE ÓLEO*

- ✓ 1 cenoura pequena ralada na parte mais fina do ralador para que fique próximo ao ponto de papa;
- ✓ 3 colheres* (sopa) de óleo.

INGREDIENTES

- ✓ 1 colher (sopa) de chocolate em pó;
- ✓ 100 ml de leite integral;
- ✓ 1 colher (chá) de açúcar;
- ✓ 1 colher (café) de manteiga sem sal;

MODO DE PREPARO

1. Junte todos os ingredientes em uma tigela;



2. Leve ao micro-ondas na potência alta por 30 segundos;
3. Retire, mexa e cozinhe por mais 30 segundos;
4. Se necessário, acrescente mais tempo de cozimento até que a calda engrosse, sempre mexendo entre os intervalos de 30 segundos;
5. Espalhe sobre o bolinho e sirva.



**BOM APETITE!!! Aproveitem bastante e lembrem-se
de compartilhar esses momentos conosco!!!**

JP **Hummmmm!!!**