



Bolo de Leite Ninho no Micro-ondas

www.receitasdafia.com/receitas/bolo-de-leite-ninho-no-micro-ondas

Aprenda a fazer esse delicioso bolo de leite ninho no micro-ondas, uma opção rápida e fácil para seu café da manhã!

Bolo de Leite Ninho no Micro-ondas

 15 min

 1 porção

Ingredientes

BOLO

- 1 ovo
- 4 colheres (sopa) de [leite](#) integral
- 3 colheres (sopa) de [leite ninho](#) instantâneo
- 4 colheres (sopa) de [farinha de trigo](#)
- 4 colheres (sopa) de óleo
- 4 colheres (sopa) [açúcar](#)
- 1/2 colher de fermento em pó

CALDA

- 1 colher (sopa) de [leite condensado](#)
- 2 colheres (sopa) de leite ninho instantâneo
- 2 colheres (sopa) de [creme de leite](#)

Modo de Preparo

BOLO

1. Em uma caneca grande, bata bem o ovo com um garfo.
2. Em seguida, adicione o leite ninho e o açúcar e mexa bastante até misturar bem.
3. Após isso, acrescente o leite integral e o óleo e misture novamente.
4. Em seguida adicione a farinha de trigo e o fermento e mexa até ficar homogêneo.
5. Logo depois, leve ao micro-ondas em potencia máxima por 3 segundos.
6. Após os 3 minutos, enfie um palito no bolo para ver se já está pronto. (se sair sujo precisa de mais tempo no micro-ondas).
7. Caso precise de mais tempo no micro-ondas, vá ligando de 30 em 30 segundos até o palito sair limpo.

CALDA

1. Em outra caneca, misture bem o leite ninho, o leite condensado e o creme de leite.
2. Em seguida, despeje a calda sobre o bolo ainda quente.
3. E está pronto seu bolo de caneca! Bom Apetite!