



- As atividades de culinária sempre devem ser supervisionadas por um adulto responsável.

- Vocês podem mandar email para pdavanzi@gmail.com para sugerir alguma receita e tirar dúvidas.

Bolo de chocolate de microondas

¼ de xícara de farinha de trigo
3 colheres de sopa de açúcar
2 colheres de sopa de chocolate ou cacau em pó
½ colher de chá de fermento químico
2 colheres de sopa de creme de leite ou leite
2 colheres de sopa de óleo vegetal
3 colheres de sopa de água
1 pitada de sal
1 vasilha pequena ou uma caneca grande que possa ir ao microondas
opcional 1 colher de sopa de chocolate picado

1- Na vasilha* misture : a farinha, o açúcar, o chocolate em pó, o fermento químico e o sal. mexa até ficar homogêneo.

2- Adicione o óleo e o leite e misture. Por último acrescente a água, mexa até obter uma massa homogênea e cremosa. Limpe as bordas da vasilha e levar ao microondas por 60 segundos na potência média. Retire do microondas com cuidado, use uma luva de proteção, caso esteja quente. O bolo deve ficar firme nas laterais e levemente cremoso no centro, caso queira mais firme coloque por mais 10 segundos no microondas. Se desejar coloque chocolate picado sobre o bolo pronto, ele irá derreter levemente parecendo uma cobertura.

*você pode misturar diretamente na vasilha que vai levar ao microondas. Verifique antes de começar se a vasilha escolhida pode ir ao microondas.