BOLO DE MEL SEM LACTOSE

INGREDIENTES

3 ovos

1 xícara de açúcar

2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo

1/2 xícara de óleo

1/2 xícara de água morna

1 colher (sopa) de fermento em pó

2 colheres (sopa) de amido de milho

4 colheres (sopa) de cacau em pó

1 xícara de mel

MODO DE PREPARO

Misture bem a farinha, o amido de milho e o cacau em pó e reserve.

Bata o açúcar com os ovos, acrescente o óleo, o mel e a água. Misture bem.

Acrescente a mistura feita com os ingredientes secos.

Acrescente o fermento e misture bem à massa

Unte uma forma com óleo e polvilhe c açúcar.

Despeje a massa, levando ao forno pré-aquecido a 180° C.

Asse por 40 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13541-bolo-de-mel-sem-lactose.html