

BOLO DE MEL

INGREDIENTES

3 ovos

90 g de farinha com fermento

80 g de açúcar

3 colheres (sobremesa) de mel

1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Pegue os ovos, separe as gemas das claras e as coloque em duas tigelas diferentes.

Bata bem as gemas e em seguida misture com a farinha.

Na tigela das claras, adicione uma pitada de sal às claras dos ovos e bata até ficarem firmes.

Junte cuidadosamente as claras à mistura com as gemas.

Polvilhe com farinha uma assadeira redonda untada com manteiga.

Em seguida, leve ao forno e deixe assar por 30 minutos a 180 ° C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18581-bolo-de-mel.html>