

BOLO PÃO DE MEL

INGREDIENTES

- 1 xícara de chocolate em pó
- 1 xícara de açúcar mascavo
- 1 colher (sopa) rasa de canela em pó
- 1 colher (sopa) rasa de cravo em pó
- 6 colheres (sopa) de mel
- 2 colheres de (sopa) de óleo
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 2 xícaras de leite
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 barra de chocolate de sua preferência

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 220° C.

Em uma tigela, misture todos os ingredientes até ficar homogêneo.

Coloque em uma assadeira untada com farinha e manteiga.

Abaixe o fogo para 180° C e deixe por 30 - 40 minutos.

Depois de 30 minutos, verifique com o palito pra ver se a massa gruda ou não.

Depois de frio corte ao meio e recheie com o sabor de sua preferência.

Brigadeiro, beijinho ou doce de leite.

Depois derreta o chocolate em banho-maria e despeje o chocolate por cima.

Deixe esfriar e coma!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24210-bolo-pao-de-mel.html>