BOLO PÃO DE MEL SEM OVOS

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de leite

1 xícara (chá) de açúcar mascavo

1/2 xícara (chá) de mel

2 colheres (sopa) de óleo

1 colher (chá) de canela em pó

1/2 colher (chá) de cravo em pó

2 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de chocolate em pó

1 colher (chá) de bicarbonato em pó

2 colheres (chá) de fermento em pó

Cobertura

1 lata de leite condensado

1/2 lata de leite comum

3 colheres (sopa) de chocolate em pó

1 colher (sopa) de manteiga sem sal

MODO DE PREPARO

Misture em uma tigela (não é necessário usar batedeira) o leite, o açúcar, o mel e o óleo

Leve para assar em assadeira retangular untada e enfarinhada em forno preaquecido por 25 minutos ou até que espetando um palito e saia limpo

Para a cobertura

Enquanto ainda está bem líquido, regue todo o bolo bem furadinho para penetrar bem

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2655-bolo-pao-de-mel-sem-ovos.html