

BOLO DE MEL DA TIA ANA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 kg de farinha de trigo
1 kg de açúcar
1 litro de leite
6 ovos
2 colheres (sopa) de margarina
4 colheres (sopa) de melado de cana "Superbom"
2 colheres (sopa) de canela em pó
2 colheres (sopa) de bicarbonato de sódio
1 colher (chá) de noz moscada ralada
Raspas de um limão grande

COBERTURA:

Cobertura: 1 lata de leite condensado

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em um recipiente grande coloque todos os ingredientes secos e misture-os.
Acrescente a margarina, os ovos, o leite, o melado e as raspas de limão.
Mexe bem até que todos os ingredientes estejam agregados e a massa homogênea (não é necessário batedeira).
Coloque em uma forma untada e enfarinhada.
Leve ao forno por cerca de 40 minutos (varia de acordo com cada forno).

COBERTURA:

Cobertura: Após assado, furar o bolo e despejar o leite condensado.
Rende dois bolos grandes.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30186-bolo-de-mel-da-tia-ana.html>