

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.

Mexa 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.