

# BOLO PÃO DE MEL LIGHT

## INGREDIENTES

### BOLO:

Bolo: 3 ovos

2 xícaras de farinha de arroz

1 xícara de leite desnatado

1 colher de sopa de cacau em pó

1 colher de sopa de alfarroba em pó

3 colheres de sopa de mel

1/2 colher de café rasa de canela em pó

1 colher de sopa de fermento em pó

### COBERTURA:

Cobertura: suco de 2 laranjas grandes

1/2 colher de sopa de cacau em pó

1 colher de sopa rasa de açúcar mascavo

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Separe as gemas e misture ao restante dos ingredientes.

Junte as claras em neve.

Bata por cerca de 2 minutos para aerar bem a massa.

Leve ao forno médio em uma forma untada por 25 minutos.

### COBERTURA:

Cobertura: Leve o suco de laranja, o açúcar mascavo e o cacau ao fogo, mexendo bem até ferver.

Despeje sobre o bolo logo após desenformar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30560-bolo-pao-de-mel-light.html>