

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>