

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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