

BOLO MEL GRANULADO

INGREDIENTES

1 colher (sopa) de manteiga
2 xícaras de farinha de trigo
2 xícaras de chocolate em pó
mel (cobertura)
2 xícaras de leite integral
1 xícara de açúcar
2 colheres de sopa de fermento em pó
2 pacotes de chocolate granulado
3 ovos

MODO DE PREPARO

Bata a manteiga e o açúcar até dissolver.

Adicione os ovos misturando bem e continue batendo.

Acrescente o leite integral, o chocolate em pó e deixe virar uma massa mole.

Coloque o fermento e por último um pacote de granulado.

Leve ao forno para assar a 180/210°C por aproximadamente 40 minutos.

Cubra o bolo com mel e o outro pacote de granulado.

Sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30661-bolo-mel-granulado.html>