

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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