BOLO DE CHÁ,MEL E ESPECIARIAS

INGREDIENTES

ESPECIARIAS (OPCIONAIS):

Especiarias (opcionais):1 colher de chá de canela

1/2 colher chá de gengibre em pó ,ou o normal ralado (mas dobre para 1 colher de chá)

Noz-moscada

Frutas secas (se desejar coloque coco ralado)

MODO DE PREPARO

Ligue o forno em 180°C.

Ferva a água para preparar o chá e deixe esfriar.

Bata os ovos e açúcar.

Coloque o mel, a manteiga, azeite e as especiarias.

Aos poucos acrescente a farinha peneirada intercalando com o chá até ficar uma massa bem cremosa.

Por fim adicione o fermento e, se quiser, as frutas secas.

Asse em uma assadeira untada e enfarinhada, de preferencia "alta" por aproximadamente 30 minutos.

Teste o bolo com um palito, espete-o e veja se ele sai sequinho ou úmido.Recomendo comer o bolo sem cobertura ou calda.

Se quiser e gostar acompanhe com chá com leite e geleia.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31335-bolo-de-chamel-e-especiarias.html