

# BOLO DE PÃO DE MEL

## INGREDIENTES

- 2 ovos
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar mascavo
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 5 colheres (sopa) de mel
- 1 xícara (chá) de água fervida com 1 punhado de cravo da índia
- 1/2 xícara (chá) de chocolate em pó
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (café) de canela em pó
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

## MODO DE PREPARO

Ferver a água com cravo da índia, deixar esfriar e coar (se for usar cravo em pó pode pular esse procedimento).

Colocar todos os ingredientes líquidos no liquidificador e bater.

Em seguida, adicionar o açúcar e a farinha, bater mais.

Por último, adicionar o fermento e misturar.

Despejar em forma untada.

Levar para assar em forno pré aquecido a 180°C por aproximadamente 25 minutos (o tempo varia de forno para forno).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32762-bolo-de-pao-de-mel.html>