

BOLO RÁPIDO DE PÃO DE MEL

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 xícara (chá) de mel
suco de 1 limão grande
1 xícara (chá) de açúcar mascavo
1 xícara (chá) de leite
1 colher (sopa) de manteiga
1/2 colher (chá) de canela em pó
1/2 colher (café) de cravo moído
3 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sobremesa) de bicarbonato de sódio

RECHEIO:

Recheio: doce de leite a gosto misturado com sorvete de chocolate

COBERTURA:

Cobertura: chocolate derretido a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, coloque o mel e o suco de limão e misture bem. Acrescente o açúcar, o leite, a manteiga e bata até ficar homogêneo.

Coloque a canela, o cravo e a farinha e misture delicadamente.

Adicione o bicarbonato e deixe incorporar.

Use uma forma untada e enfarinhada.

Asse por 25 a 30 minutos em forno médio.

Quando estiver pronto, retire do forno e deixe esfriar.

Corte o bolo ao meio, coloque recheio, cobertura e leve ao freezer.

Após 10 minutos no freezer já pode servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33523-bolo-rapido-de-pao-de-mel.html>