

BOLO PÃO-DE-MEL

INGREDIENTES

- 1 xícara de chá de água
- 1 colher de cravo da Índia em pó
- 1 colher de canela em pó
- 1 xícara de açúcar mascavo
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 1/2 xícara de açúcar
- 1 xícara de chocolate em pó
- 1 xícara de mel
- 1 colher de sopa de bicarbonato de sódio
- 1 xícara de óleo
- 1 xícara de leite
- 3 ovos

MODO DE PREPARO

Fazer um chá com a água, o cravo e a canela, deixar ferver.

Colocar o chá em uma batedeira e bater com o açúcar mascavo.

Misturar a farinha, depois os ovos, em seguida acrescente os líquidos para ajudar a bater.

Depois continue acrescentando o restante dos ingredientes, deixe o bicarbonato por último.

Bata até formar uma massa homogênea.

Leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 40 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36017-bolo-pao-de-mel-2.html>