

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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