

BOLO DE MEL E CANELA E CAFÉ

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de açúcar

1 e 1/2 xícaras (chá) de margarina

6 ovos

6 colheres de sopa de mel

2 e 1/2 Farinha de trigo com fermento

2 e 1/2 xícaras (chá) de canela em pó

2 colheres de sopa de café pronto sem açúcar

Açúcar e canela em pó para polvilhar

MODO DE PREPARO

Unte a forma com buraco e ligue o forno a 170°C.Bata o açúcar com a margarina.Acrescente o mel, as gemas, uma de cada vez.Envolva a farinha, previamente misturando com a canela e alterne com o café quente e as claras em neve.

Ponha a massa em uma forma untada por 45 minutos.

Retire e deixe esfriar.

Polvilhe com açúcar e canela em pó.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40556-bolo-de-mel-e-canela-e-cafe.html>