

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. Envolve 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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