BOLO DE MEL SIMPLES

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de mel

3 colheres (sopa) de manteiga

3 ovos levemente batidos

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 colher (chá) de canela em pó

1 colher (café) de cravo moído

Uva passa(opcional)

Cobertura:

4 colheres (sopa) Chocolate em pó

1 colher(sopa) açúcar

2 colheres(sopa) margarina sem sal

3 a 5 colheres(sopa) de água

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Coloque o mel e a manteiga na vasilha da batedeira.

Bata até que os dois ingredientes se incorporem e em seguida, junte os ovos levemente batidos e misture bem.

Depois junte a farinha, a canela e o cravo.

Volte bater até que a massa fique totalmente homogênea

Adicione o fermento, mexa delicadamente.

Por último junte as uvas passas.

Despeje a massa em uma assadeira previamente untada.

Leve para assar em forno pré-aquecido (180°C) por, aproximadamente, 30 minutos.

COBERTURA:

Cobertura:Leve tudo em fogo baixo, e mexa até derreter tudo sem ferver.

Jogue ainda quente em cima do bolo.

Espere esfriar e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44125-bolo-de-mel-simples.html