DOCE DE MEL E PASSAS

INGREDIENTES

2 ovos

1 xícara de açúcar

2 colheres (sopa) de manteiga

2 colheres (sopa) de mel puro

2 xícaras de farinha de trigo

1 colher de (chá) de fermento em pó

1 xícara de leite gordo

1/2 xícara de passas

manteiga e farinha para untar e polvilhar a forma

MODO DE PREPARO

Bata os ovos com o açúcar até obter uma gemada cremosa.

Junte-lhe a manteiga amolecida e o mel.

Bata um pouco mais e gradualmente adicione a farinha (previamente misturada e peneirada

com o fermento) alternando com o leite dividido em pequenas porções.

Por fim, acrescente as passas levemente envolvidas em farinha.

Deite a massa numa forma untada com manteiga e polvilhada com farinha.

Leve ao forno preaquecido.

Passados 45 minutos, verifique se o bolo está cozido. Deixe arrefecer e desenforme.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48096-doce-de-mel-e-passas.html