

BOLO CAPPUCCINO COBERTO COM MEL

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 xícara (chá) de água
2 colheres de sopa bem cheias de leite em pó
4 ovos
2 xícaras (chá) de açúcar
4 a 6 colheres de sopa de cappuccino em pó
4 colheres de sopa de óleo
2 e ½ xícaras de chá de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento químico em pó

COBERTURA:

Cobertura: 60g de mel puro

MODO DE PREPARO

Bata os ingredientes líquidos da massa no liquidificador, mais açúcar, cappuccino e leite em pó por cerca de três minutos.

Coloque em um vasilhame e adicione aos poucos a farinha de trigo.

Por último, adicione o fermento e misture-o bem à massa.

Coloque em uma fôrma redonda, untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo.

Asse por cerca de 45 minutos em forno médio (180°C), preaquecido.

Retire, deixe esfriar para desenformar.

Cubra com o mel.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48331-bolo-cappuccino-coberto-com-mel.html>