BOLO PÃO DE MEL ESPECIAL

INGREDIENTES

COBERTURA:

Cobertura:500 g de chocolate ao leite em barra

MODO DE PREPARO

Coloque em uma vasilha mel, margarina e açúcar, mexa bem.

Alterne leite e farinha.

Acrescente cravo, canela, chocolate e bicarbonato.

Unte uma assadeira com manteiga e leve ao forno por mais ou menos 40 minutos.

Retire do forno e cubra com o chocolate em barra derretido.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48688-bolo-pao-de-mel-especial.html