

BOLO DE MEL NO LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

2 e 1/2 xícara de farinha de trigo

1/2 xícara de açúcar

1 xícara de mel

1 xícara de leite

3 ovos

1 colher de fermento em pó

canela (opcional)

MODO DE PREPARO

Preaquecer o forno.

Untar e enfarinhar a forma (assadeira).

No liquidificador bata os ovos, o leite e o mel.

Acrescente o açúcar e a farinha aos poucos e por último o fermento em pó.

Coloque na forma e leve ao forno para assar.

Após assado, desenforme e se desejar derrame mel em cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49528-bolo-de-mel-no-liquidificador.html>