

BOLINHO DE PÃO DE MEL

INGREDIENTES

2 ovos
1 xícara (chá) de açúcar mascavo
1 xícara (chá) de leite
1 colher de (sopa) mel
1 pitada de sal
2 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
2 colheres de (chá) fermento em pó
1 colher (sopa) de canela em pó (varia de gosto)
1/2 xícara (chá) de achocolatado
nós ralamos chocolate ao leite
2 xícaras (chá) de óleo para fritar
2 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro para polvilhar
2 colheres (sopa) de canela em pó

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, coloque os ovos, o mel, o açúcar, o sal, o leite e bata bem
Em uma panela funda, aqueça o óleo (tente não deixar muito quente para não queimar os bolinhos)
retire com a escumadeira e coloque sobre um papel
em uma tigela, misture o açúcar de confeiteiro e a canela
passe os bolinhos na mistura
Sirva

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8775-bolinho-de-pao-de-mel.html>