

BOLO PÃO DE MEL DA TIA NANÁ, O BOLO QUE EU MAIS AMO NO MUNDO!

INGREDIENTES

3 ovos inteiros

2 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de chocolate em pó

1 xícara não muito cheia de açúcar

1 xícara de leite

3 colheres (sopa) de mel

1 colher (café) de canela em pó

1 pitada de cravo moído

1 colher de sopa de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes no liquidificador (menos o fermento que é por último). Depois de batido pare um pouco e acrescente o fermento.

Unte uma fôrma de buraco no meio e leve ao forno por 35 minutos. Faça uma cobertura de brigadeiro para por em cima.

Fica fofinho e perfeito essa maravilha!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15496-bolo-pao-de-mel-da-tia-nana-o-bolo-que-eu-mais-amo-no-mundo.html>