

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>