

BOLO PÃO DE MEL SEM OVOS

INGREDIENTES

- 2 xícaras (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de açúcar mascavo
- 1/2 xícara (chá) de mel
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 1 colher (chá) de canela em pó
- 1/2 colher (chá) de cravo em pó
- 2 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó
- 1 colher (chá) de bicarbonato em pó
- 2 colheres (chá) de fermento em pó

Cobertura

- 1 lata de leite condensado
- 1/2 lata de leite comum
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal

MODO DE PREPARO

Misture em uma tigela (não é necessário usar batedeira) o leite, o açúcar, o mel e o óleo

Leve para assar em assadeira retangular untada e enfarinhada em forno preaquecido por 25 minutos ou até que espetando um palito e saia limpo

Para a cobertura

Enquanto ainda está bem líquido, regue todo o bolo bem furadinho para penetrar bem

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2655-bolo-pao-de-mel-sem-ovos.html>