

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://areceitadavez.com.br/receita/8775-bolinho-de-pao-de-mel.html>