

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 confeitado 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 confeitado e a canela

passe os bolinhos na mistura

Sirva

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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